

Canelés de Burdeos con magimix

7 min	7 min 100 min	7 min 100 min 107 min	7 min 100 min 107 min 3/10
7 min 100 min 107 min 3/10 8	7 min 100 min 107 min 3/10 8 7	7 min 100 min 107 min 3/10 8 7	18

7 min 100 min 107 min 3/10 8 7 18

500 g de leche
220 g de azúcar
120 g de harina
10 g de extracto de vainilla
10 g de aceite
10 g de ron
2 huevos
1 yema de huevo

Para cocinar una receta fácil de verdaderos canelés, una especialidad de Burdeos :

Â»

Colocar la leche y la vainilla en el vaso de la Thermomix y programar 7 minutos a 100°C a velocidad 1.

Â»

Dejar templar en un bol.

Â»

Colocar el ron, el azúcar, la harina, los huevos y la yema de huevo en el vaso y programar 30 segundos a velocidad 4, añadiendo poco a poco la leche tibia.

Â»

Dejar reposar en el refrigerador durante 12 horas.

Â»

Al día siguiente, precalentar el horno a 180°C.

Â»

Engrasar los moldes para canelés y verter la preparación hasta 3/4 de cada molde.

Â»

Hornear durante 1 hora y 30 minutos.

Dejar enfriar y disfrutar. ¡ Deléitate con estos deliciosos canelés Thermomix ! ¡ Nam ! ;)