

## Cannelés au citron et à l'amaretto



Pour cette nouvelle recette de cannelés j'ai choisi de les parfumer au citron et à l'amaretto. Les deux se marient très bien et offrent une délicieuse saveur à ces cannelés. J'avais réalisé ces cannelés pour que ma mère les emmène à son travail pour son anniversaire et ils ont énormément plus. J'ai fait ces cannelés avec le thermomix et je trouve qu'ils ont vraiment le bel aspect caramélisé des cannelés. Recette au thermomix.

### Pour une quinzaine de cannelés

#### Ingrédients:

50cl de lait

2 oeufs entiers

1 jaune d'oeuf

220g de sucre

120g de farine

10g d'huile

20g de jus de citron

20g d'amaretto

#### Préparation:

La veille, mettez le lait dans le bol du thermomix et faites chauffer **7min/ 100°C/ fonction sens inverse/ vitesse 1**. Transvasez dans un bol et laissez refroidir à température ambiante.

Mettez dans le bol le sucre, la farine, l'huile, les oeufs, le jaune d'oeuf, le jus de citron et l'amaretto. Mixez **10sec/ vitesse 6**, puis **40sec/ vitesse 4** en ajoutant peu à peu le lait tiédi par l'orifice du couvercle.

Versez la préparation dans un bol et entreposez au frais toute une nuit.

Le lendemain, Préchauffez le four à 210°C.

Remplissez les moules à cannelés au trois quarts de pâte et enfournez pour 10min. Baissez le four à 180°C et poursuivez la cuisson pendant 1H30, jusqu'à ce que les cannelés soient bien dorés/caramélisés.

Sortez les cannelés du four et laissez-les complètement refroidir avant de les démouler sur une grille.

Dégustez quand ils sont complètement refroidis.