

Cannelés à la vergeoise



Je commence la semaine avec une petite création de cannelés, des cannelés à la vergeoise. J'ai pris une recette ordinaire de cannelés et n'ayant plus de cassonade je me suis dit que ce serait pas mal avec de la vergeoise et effectivement, ce n'est pas que c'était pas mal c'était super bon ! Un goût plus prononcé, un moelleux irrésistible de quoi succomber à ces petites merveilles que tout le monde aime !

Pour une vingtaine de petits cannelés

Ingrédients:

200g de vergeoise

80g de farine

40g de beurre + un peu pour les moules

40cl de lait frais

2 oeufs entiers + 1 jaune

2c. à soupe de rhum

1 pincée de sel

Préparation:

Dans une casserole, portez à ébullition le lait, le beurre et la vergeoise. Ôtez du feu et laissez refroidir.

Ajoutez la farine tamisée, le sel, le rhum, puis les oeufs. Mélangez vigoureusement avec un fouet pour éviter les grumeaux. Réservez la pâte 24H au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Beurrez les moules à cannelés. Versez la pâte au 2/3 des moules et enfournez pendant 15min, puis baissez le four à 160°C et prolongez la cuisson pendant 50min.

Sortez les cannelés du four, laissez-les refroidir légèrement avant de les démouler. Placez-les sur une grille pour qu'ils continuent de refroidir complètement avant de les déguster.