

CANELES

Ingrédients :

- 200 gr de sucre.
- 2 jaunes et 1 œuf.
- 1 gousse de vanille.
- Un demi-litre de lait.
- 125 gr de farine.
- 1 cuillère à soupe d'huile.
- 1 cuillère à soupe de rhum.

Recette :

Mélanger le sucre et les œufs . Verser le lait bouillant et ramener à ébullition en ajoutant la gousse de vanille.

Laisser reposer au frais au moins une heure.

Ajouter la farine, une cuillerée d'huile et le rhum.

Cuire 45 minutes à 200 degrés.