

Cannelés au Philadelphia Milkà

Pour 22 cannelés

Préparation : 15 min - Cuisson : de 45 min à 1h - Réfrigération : 1 nuit

Ingrédients :

- 1/2 l de lait
- 1 pincée de sel
- 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
- 100g de farine
- 1cs de farine de maïs
- 250g de sucre en poudre
- 50g de beurre
- 1/2 barquette de Philadelphia Milkà (75g)



Ustensiles spécifiques : des moules à cannelés et/ou mini cannelés.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Faire bouillir le lait avec le beurre et le Philadelphia.
- Pendant ce temps, mélanger les farines, le sel et le sucre.
- Incorporer les œufs.
- Verser le lait bouillant sur le mélange précédent.
- Mélanger doucement afin d'obtenir une pâte fluide.
- Laisser refroidir.
- Mettre au frais au minimum 1h et idéalement 1 nuit.
- Sortir du frigo, la pâte au moins 30 min avant utilisation.
- Préchauffer le four à 250°C.
- Verser la pâte dans les moules et remplir aux $\frac{3}{4}$.
- Cuire 5 min à 250°C puis baisser le four à 180°C et cuire 40-45 min si mini-cannelés et 55 min à 1h si cannelés de taille standard.
- Démouler à froid car sinon les cannelés vont s'écraser et le démoulage ne sera pas net!

Bon appétit !!!!