Mini cannelés express

Les cannelés, c'est hyper bon… Mais la recette traditionnelle veut que l'on laisse poser la pâte 24h au frais. Comment peut-on attendre tout ce temps pour en manger ? Voici une recette express pour les manger le plus vite possible !!

Ingrédients pour 2 plaques (cela dépend du nombre de mini cannelés sur la plaque) : 60cl de lait entier – 300g de sucre en poudre – 200g de farine blanche fine – 1 oeuf entier – 3 jaunes d'oeuf – 40g de beurre doux – 6cl d'extrait de vanille liquide – 1 pincée de sel.

Faites chauffer le lait dans une casserole.

Dans la cuve d'un batteur (où à défaut, dans un saladier et munissez-vous d'un batteur électrique), mettez le sucre, les oeufs et les jaunes d'oeufs. Fouettez le tout, puis ajoutez la farine.

Attention à ne pas trop travailler ce mélange, mais il doit quand même être homogène.

Versez le lait dans la cuve (chaud pas bouillant) et mélangez doucement.

Pendant ce temps, faites fondre le beurre et ajoutez-le dans le mélange.

Ajoutez enfin l'extrait de vanille. Attention, nous ne voulons pas de grumeaux.

Laissez ensuite la pâte reposer durant 1 h.

Préchauffez votre four à 180°C.

Graissez votre plaque (même si elle est en silicone). A l'aide d'un flacon souple à décor, remplissez les petits moules au 3/4.

Enfournez pendant 45min. Sortez et laissez tiédir avant de démouler.

Attention, ne mangez pas tout au fur et à mesure que vous les démouler =)