



# Cannelés bordelais



- ✓ 1 bouteille de 200 ml de Delical Boisson Concentrée Vanille
- ✓ 1 œuf + 1 jaune d'œuf
- ✓ 50 g de farine
- ✓ 100 g de sucre
- ✓ 25 g de beurre
- ✓ 1 pincée de sel

- ✓ Dans une casserole mettre le beurre ainsi que la bouteille de 200 ml de Delical Boisson Concentrée Vanille à bouillir.
- ✓ Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre, la farine et le sel.
- ✓ Versez la préparation lactée chaude sur la préparation et mélangez pour obtenir une masse homogène.
- ✓ Remplir au  $\frac{3}{4}$  les moules et cuire au four à 180°C pendant 1 heure.

452  
kcal29,0 g  
Protéines

/ Pour 200 ml



## L' Astuce Gourmande

Vous pouvez aussi ajouter des zestes d'orange ainsi qu'une gousse de vanille afin de varier cette recette.