

**Cannelés au limoncello et citron de Menton**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/12/canneles-au-limoncello-et-citron-de-menton-p1100758-r.jpg) **Pour 36 mini Cannelés**

**- 500 ml de** [**lait**](https://recettes.de/lait) **(½ écrémé pour moi)**  
**- 125 g de farine**  
**- 150 g de sucre vanillé maison**  
**- 1 œuf entier + 2 jaunes d'œufs**  
**- 1,5 càs de** [**Limoncello**](https://recettes.de/limoncello)  
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio**

**Empreintes à mini cannelés (en silicone pour moi) (1)**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)Chaleur tournante

**La veille :**Râper finement le zeste du citron. Le mettre dans une petite casserole avec le Limoncello et laisser confire à frémissement pendant quelques minutes.  
Mettre dans le bol du blender le lait, la farine, les œufs, le sucre et le confit de citron.  
Laisser tourner l'appareil quelques secondes, le temps d'obtenir une pâte lisse et fluide.  
Mettre la pâte dans un saladier, couvrir et mettre au frais pendant 24 heures.

**Le jour J :**Préchauffer le four.  
Remuer la pâte et remplir les empreintes presque jusqu'en haut.  
Enfourner pour 10 minutes.  
**Baisser la température du four à 150°C** et laisser cuire pendant 1h15 : Les cannelés sont bien caramélisés.  
Laisser refroidir avant de démouler délicatement.