**Cannelés bordelais**

 **Pour 36 mini cannelés bordelais**

**- ½ litre de lait
- 1 pincée de sel
- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 1 pincée de vanille en poudre ou ½ gousse de vanille
- 1 càs de rhum
- 100 g de farine
- 250 g de sucre
- 50 g de beurre**

**2 plaques d'empreintes à mini cannelés en silicone
Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.**
**La veille :**Faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre.
Pendant ce temps, battre au fouet les œufs avec le sucre.
Ajouter la farine tamisée en mélangeant cette fois avec une spatule.
Incorporer le lait.
Bien mélanger pour obtenir une pâte fluide.
Ajouter le rhum.
Placer le récipient couvert au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
**Le jour de la cuisson :**Sortir la pâte et la laisser à température ambiante pendant 1 heure.
Beurrer les moules s'ils ne sont pas en silicone.
Verser la pâte jusqu'en haut des empreintes.
Faire cuire environ 60 minutes.
**Ils montent beaucoup mais tout droit sans déborder et ils retombent un peu à la sortie du four.**Attendre quelques minutes pour les démouler et laisser refroidir.
***Les cannelés ont une croûte brune et ils sont bien moelleux à l'intérieur.***