**Mini cannelés aux pralines roses**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/02/mini-canneles-aux-pralines-roses-p1290078-r-scaled.jpg) **Pour 27 Mini** [**cannelés**](https://recettes.de/canneles)

**- 120 g de** [**pralines roses**](https://recettes.de/pralines-roses)  
**- 300 g de lait**  
**- 20 g de beurre**  
**- 10 gouttes d'extrait d'amande amère**  
**- 70 g de farine T 45**  
**- 40 g de cassonade**  
**- 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf**

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

Mettre le lait et le beurre dans une casserole et porter à frémissement   
pour faire fondre le beurre.  
Ajouter l'extrait d'amande amère, remuer et laisser tiédir.  
Mixer les pralines roses en poudre fine.  
Ajouter la farine, la cassonade, l'œuf entier et le jaune d'œuf.  
Verser le lait tiède et mixer rapidement pour obtenir une pâte lisse **(1)**.  
Verser dans un récipient, couvrir et mettre au frais pendant 8 heures.  
Garnir les empreintes jusqu'à 5 millimètres du bord.  
Enfourner pour 60 minutes.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler délicatement.  
Laisser refroidir sur une grille.