



Petits cannelés... à dévorer (Albums Larousse)

 **Télécharger**


 **Lire En Ligne**


[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Petits cannelés... à dévorer (Albums Larousse)

Catherine Nicolas

Petits cannelés... à dévorer (Albums Larousse) Catherine Nicolas

 [Télécharger Petits cannelés... à dévorer \(Albums Larousse\) ...pdf](#)

 [Lire en ligne Petits cannelés... à dévorer \(Albums Larousse\) ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Petits cannelés... à dévorer (Albums Larousse) Catherine Nicolas

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

30 recettes illustrées de cannelés : la recette originale, croquante et fondante à la fois, des variantes sucrées mais aussi d'autres bouchées salées. Extrait

Le cannelé est un délicieux petit gâteau qui offre un contraste étonnant entre son enveloppe croustillante et sa pâte moelleuse, parfumée au rhum et à la vanille.

Cannelés bordelais

PRÉPARATION : 15 MIN

REPOS : 12 H

CUISSON : 50 MIN

POUR 18 MINI-CANNELÉS

- > 1 gousse de vanille
- > 20 cl de lait
- > 20 g de beurre mou
- > 90 g de sucre en poudre
- > 1 oeuf entier
- > 1 cuill. à soupe de rhum
- > 45 g de farine
- > 1 pincée de sel

Fendez la gousse de vanille en deux et prélevez les graines à l'aide d'un couteau. Mettez la gousse et les graines dans une casserole, versez-y le lait et portez-le à ébullition. Arrêtez le feu et laissez infuser pendant 10 minutes, hors du feu.

Dans un saladier, mélangez le beurre mou et le sucre en poudre. Ajoutez l'oeuf entier. Mélangez à nouveau. Versez le rhum. Incorporez la farine et la pincée de sel. Versez progressivement le lait chaud en remuant doucement à l'aide d'un fouet.

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 12 heures au minimum.

Préchauffez le four à 210 °C (therm. 7), versez la pâte dans les moules à cannelés et faites cuire pendant 45 minutes.

À la sortie du four, démoulez les cannelés. Présentation de l'éditeur

30 recettes illustrées de cannelés : la recette originale, croquante et fondante à la fois, des variantes sucrées mais aussi d'autres bouchées salées.

Download and Read Online Petits cannelés... à dévorer (Albums Larousse) Catherine Nicolas

#9ISBQY6E8CG

Lire Petits cannelés... à dévorer (Albums Larousse) par Catherine Nicolas pour ebook en ligne Petits cannelés... à dévorer (Albums Larousse) par Catherine Nicolas Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Petits cannelés... à dévorer (Albums Larousse) par Catherine Nicolas à lire en ligne. Online Petits cannelés... à dévorer (Albums Larousse) par Catherine Nicolas ebook Téléchargement PDF Petits cannelés... à dévorer (Albums Larousse) par Catherine Nicolas Doc Petits cannelés... à dévorer (Albums Larousse) par Catherine Nicolas Mobipocket Petits cannelés... à dévorer (Albums Larousse) par Catherine Nicolas EPub

9ISBNQY6E8CG9ISBNQY6E8CG9ISBNQY6E8CG