



recette ★ LES CANNELÉS / CANELÉS ★

Antoine Le meilleur pâtissier M6



Les Cannelés

Bonjour à tous !! Nouveau tuto: recette ★ LES CANNELÉS / CANELÉS ★ pour vous régaler à la chandeleur

👍 Abonnez-vous à ma chaîne ici, c'est gratuit:

<https://www.youtube.com/channel/UCYOHjI2rvv54K5VEHBkG6Mg>

🛒 J'ai créé mon E-SHOP 😊 où vous pouvez trouver et acheter le matériel que j'utilise dans ma cuisine comme les moules à cannelés juste ici ➡

<https://www.tightr.com/les-plaisirs-sucres-d-antoine>

Ingrédients pour 8 cannelés:

250 g de lait entier

100 g de sucre

60 g de farine T45

1 œuf entier

1 jaune d'œuf

25 g de rhum ambré

15 g de beurre doux

1 g de vanille en poudre ou les graines d'une gousse de vanille

Mon livre de recettes : <http://lesplaisirssucresdantoine.over-blog.com/2018/10/mon-2-eme-livre.htm>

📺 Mes réseaux:

Mon instagram: https://www.instagram.com/les_plaisirs_sucres_d_antoine/

Mon facebook: <https://www.facebook.com/antoinelemeilleurpatissierm6/>

#cannelé #canelé #pâtisserie

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur Zodiosphere.fr