

## Canelé de Bordeaux

Benodigdheden: 250g volle melk  
25g boter  
1 vanillestok  
50g tarwebloem  
125g suiker  
3 cl rum  
1 ei  
1 eidooier



Breng 250g volle melk, met 25g boter en 1 vanillestok aan de kook, en laat de massa afkoelen.

Meng 50g bloem en 125g suiker, en voeg toe aan de afgekoelde massa.

Voeg de rum, ei en 1 eidooier eraan toe en meng grondig door.

Plaats het beslag in de koeling en laat 24u rusten.

De vormen goed invetten vooraleer te vullen.  
Bakken op 210° voor ongeveer 45'



In koper per stuk  
Diam. 35 mm  
Diam. 45 mm  
Diam. 55 mm



Plaat 32.5/22cm voor 9 stuks  
antikleef



Silicone vorm:  
Diam 35mm 18 stuks  
Diam.55mm 8 stuks  
Diam.45mm 15 stuks