

Bordeaux Caneles

Toplam 1520 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 60 dk 12 kişilik Zor ~210 kcal Açılış 2/10

Bordeaux caneles, vanilyalı ve romlu sütlü hamuru uzun dinlendirip oluklu kalıptaki karamel kabuklu, yumuşak içli pişiren Fransız tatlısıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Un
- 1.3 su bardağı Toz şeker
- 3 adet Yumurta sarısı
- 1 adet Yumurta
- 40 gr Tereyağı
- 3 yemek kaşığı Rom
- 1 adet Vanilya çubuğu
- 0.3 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Sütü vanilya ve tereyağıyla buhar çikankadar ısıtın.
2. Un, şeker ve tuzu geniş kasede karıştırın.
3. Yumurta ve yumurta sarılarını ekleyip pürüzsüz çırpın.
4. Ilık sütü azar azar ekleyin, romu katıp hamuru süzün.
5. Hamuru buzdolabında 24 saat dinlendirin.
6. Kalıpla yağlayıp hamuru üçte ikisine kadar doldurun.
7. Canelesleri 240°C fırında 12 dakika kabuk tutturun.
8. Isıyı 180°C'ye düşürüp 45 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru bir gece dinlendirmek unun şişmesini ve iç dokunun kremamsı kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kalıptan sıcak karamel çubukla çıkarıp sıcakta servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta