

## Cannelés sans gluten

### Les ingrédients

pour environ 16 canelés dans un moule en silicone à 8 alvéoles

- 60 cl de lait de soja
- 30g d'huile de tournesol
- 140g de farine de riz
- 250g de sucre canne brut
- 2 œufs + 2 jaunes d'œufs
- 2 cs de rhum
- 1 gousse de vanille

### Déroulement de la recette

- Fendre la gousse de vanille en deux et extraire les graines
- Mettre dans une casserole le lait de soja, huile de tournesol et la vanille (gousse+graines)
- Faire chauffer à feu doux jusqu'à l'ébullition
- Éteindre et laisser infuser la vanille 30 minutes dans le lait de soja
- Pendant ce temps, mélanger dans un saladier la farine et le sucre
- Ajouter les œufs en fouettant pour obtenir une pâte épaisse
- Quand le mélange est homogène, ajouter le lait chaud en remuant. La pâte a une consistance de pâte à crêpe
- Laisser refroidir à température ambiante
- Lorsque la pâte est froide, ajouter le rhum et retirer la gousse de vanille
- Mettre à reposer la pâte au frigo au minimum 1H. Le mieux est de la préparer la veille. Plus elle repose, plus ils sont réussis
- Préchauffer le four Th8 (240°C) pendant 15 minutes
- Mettre la pâte dans le moule
- 
- Cuire à 240° 10mn.
- Puis 50mn à 220°
- 
- Sortir les canelés du four et attendre leur refroidissement avant de les démouler