



INGREDIENTES

- - 2 OVOS + 2 GEMAS
- - 100 GR DE FARINHA
- - 200 GR DE AÇÚCAR EM PÓ
- - 500 ML DE LEITE
- - 1 C.S. DE BAUNILHA LÍQUIDA
- - 2 C.S. DE RUM ESCURO (ELIMINAR SE FOR CONSUMIDO POR CRIANÇAS)
- - ALGUMAS GOTAS DE AROMA DE AMÊNDOA AMARGA (OPCIONAL)
- - 50 GR DE MANTEIGA AMOLECIDA

CONFEÇÃO

1. Na cuba, com o acessório batedor, colocar os ovos, as gemas, a farinha e o açúcar. Misturar 30 segundos, na velocidade 5.
2. Juntar o leite e voltar a misturar na mesma velocidade 30 segundos.
3. Acrescentar os aromas (baunilha, rum, amêndoa) e programar: velocidade 5, 60°C, 5 minutos.
4. Adicionar a manteiga amolecida e misturar nas mesmas velocidade e temperatura, durante 1 minuto e 30 segundos.
5. Colocar num recipiente e deixar repousar no frigorífico, entre 12 a 24 horas (quanto mais tempo, melhor).
6. Pré aquecer o forno a 240°C.
7. Colocar a massa em formas untadas de cobre ou alumínio (encher a 2/3) e levar ao forno. Depois de 6 minutos, baixar a temperatura do forno para 180°C e deixar cozer cerca de 45 minutos. Verificar a cozedura. Deixar arrefecer e desenformar.
8. Notas importantes:
9. - os canelés, no interior, ficam semelhantes às queijadas mas, no exterior, caramelizam e ficam crocantes e escuros. É por isso importante não usar formas de silicone (impedem a caramelização e ficam moles) e usar formas de boa qualidade. Respeitar, também, os tempos de repouso e as temperaturas de cozedura.
10. - Os canelés são uma sobremesa francesa, oriunda da cidade de Bordéus (daí o seu nome original ser Canelés Bordelais). Na receita original, usa-se o rum para acrescentar sabor. No entanto, se servir a sobremesa à crianças, retire o álcool e acrescente mais baunilha.
11. - O aroma de amêndoa amarga só se encontra (e dificilmente, por isso, coloquei em opção) em supermercados de origem francesa. Eu comprei em França, já que nunca mais vi no Leclerc

