

MINI CANNELÉS AUX LARDONS



Na 20 cannelés

500ml (plnotučného) mléka
50g másla
2 celá vejce + 2 žloutky
150g (hladké) mouky
100g parmezánu
100g slaniny nakrájené na allumettes
(tady se prodává slanina nakrájená na „zápalky“, na jemné proužky)
1 cibule nakrájená najemno
sůl, pepř

1 V hrnci dejte zhřívat mléko s máslem.

2 Ve větší misce smíchejte vejce a žloutky, přidejte mouku a parmezán. Opepřete, popřípadě osolte, ale parmezán je slaný dost.

3 Zalijte mlékem, nechejte vychladnout a na 24h umístěte do chladu.

4 Na druhý den přidejte do těsta slaninu a cibuli.

5 Vymažte formy na cannelés máslem a plňte do 3/4.

6 Nejdříve pečte 10min na 250°, poté 50min na 180°.

7 Před podáváním nechejte pořádně vychladnout.