

Camelés

Préparation : 15 min

Repos : 2h à 24h

Cuisson : 47 min

Quantité : 15 ou 36 mini

Ingédients

- 100 g de farine
- 50 g de féculé de maïs
- 150 g de sucre
- 35 cl de lait (végétal!) à la vanille
- 50 g de margarine (végétale!)
- 15 cl de crème (végétal!)
- 1,5 cl de rhum
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Faire chauffer le lait avec le sucre vanillé, la vanille liquide et la margarine.

Mélanger la féculé de maïs et la crème.

Mélanger la farine et le sucre.

Ajouter le mélange féculé/crème au mélange farine/sucre.

Ajouter le mélange lait/sucres/margarine.

Ajouter le rhum.

Couvrir et laisser reposer au frais pendant au moins 2 heures (24h c'est mieux).

Sortir la pâte du réfrigérateur et attendre qu'elle soit à température ambiante.

Préchauffer le four à 210°C.

Faire cuire pendant 12 min.

Baisser le four à 180°C.

Faire cuire pendant 35 min.

Catégorie : Biscuits & Petits gâteaux

Samedi 27 octobre 2018

mimmydou.fr