### I canellati

#### Ingredienti

Per circa 16 piccoli scanalature

1/2 L di latte

50 g burro

2 bustine di zucchero alla vaniglia

3 uova

250 g di zucchero bianco

100 g di farina

#### Preparazione

1. In una casseruola, il latte e lo zucchero alla vaniglia.
2. Mescolare le uova, lo zucchero e la farina fino a quando non si ottiene una crema omogenea
3. Versare il latte + burro + zucchero alla vaniglia nella panna, mescolando
4. Lasciar riposare almeno le 6 del mattino in frigo.
5. Preriscalda il forno a 250 ° C
6. Cuocere i 10 minuti scanalati a 250 ° C, quindi abbassare il forno a 180 ° e continuare a cucinare 50 minuti.
7. Scollegare immediatamente. Viene mangiato caldo o freddo.