

RECETTE DES CANISTRELLI

Pour 200g de farine Alalia :

80 g de sucre

60 g de saindoux ou margarine

6 g de poudre à lever

1 œuf

Préparation :

Faire fondre la graisse,

Mélanger la farine et le sucre,

Ajouter la poudre à lever,

Incorporer la graisse tiède et bien mélanger sans pétrir.

Fariner le plan de travail,

Étaler la pâte d'épaisseur de 1,5 cm,

Souffler légèrement de sucre en poudre,

Découper à la roulette les morceaux de canistrelli (env. 2cmx4cm)

Les placer sur des plaques propres et graissées ou recouvertes d'un papier sulfurisé

Cuire au four du village juste après les bastelle (160°C) pendant 30 à 35 min.

Conseil : la farine corse contenant du son (farine intégrale) il est recommandé de tamiser la farine et de la couper avec 1/3 de farine blanche