

Canistrelli au Citron

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- FARINE	500 g
- SUCRE SEMOULE	200 g + un peu
- HUILE D'OLIVE	120 ml
- VIN BLANC SEC	150 ml
- CITRON(S)	1
- LEVURE	11 g
- LAIT	
- SEL	1 pincée

Recette:

- Zestez puis pressez le citron. Coupez ensuite les zestes en petits morceaux avec des ciseaux.
- Mélangez la farine, le sucre, le sel, la levure et le zeste dans un saladier.
- Disposez ce mélange en fontaine.
- Ajoutez l'huile, le vin et le jus de citron au centre de celle-ci.
- Mélangez le tout du bon des doigts sans trop pétrir (sablez).
- Formez alors une boule avec la préparation et laissez reposer au frais pendant 15 minutes.
- Préchauffez le four à 175°C.
- Etalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur et détaillez en forme souhaitée (ici en étoile).
- Placez les formes sur du papier sulfurisé sur la grille du four.
- Badigeonnez chaque forme de lait et saupoudrez de sucre semoule.
- Enfournez pendant 15 minutes.
- Sortez et laissez refroidir puis décollez et conservez-les dans une boîte en fer hermétiquement fermée.

Remarque:

Se conserve environ 1 mois.

