

Crostata.

Mardi 4 novembre 2014.

Animé par Mme TUZI Honorine.

La pâte sablée :

1 kg farine – 200 g beurre mou – 2 sucre vanillé – 2 œufs – une levure chimique – 4 cas sucre – un peu de lait.

Mélanger le tout, on peut ajouter un peu de zeste de citron.

Beurrer et fariner un lèche frite, étaler la pâte assez fine. Etaler de la confiture dessus au choix selon les goûts, décorer avec des lanières de pâte, replier les bords.

Cuire four 180 °C environ 20 mn.



Cannolli siciliani à la ricotta.

La pâte :

1 kg farine – 5 cas sucre – 125 g saindoux – 2 œufs – 2 cas cacao non sucré.

Mélanger le tout pétrir avec un peu de vin blanc pour obtenir une pâte lisse. Passer la pâte à la machine à pâte jusqu'au numéro 4. Faire des carrés de 6 cm de côté, disposer sur des rouleaux de bambous, souder à l'eau et piquer à la fourchette. Laisser sécher 10 mn avant de cuire en friture.

La farce :

900 g ricotta – 200 g sucre – zeste de citron – 100 g copeaux de chocolat.

Mélanger le tout, laisser reposer au frais.

Farcir dans les rouleaux de pâte frit.

