

LES BISCUITS

CANISTRELLIS



*Régalez-vous avec ces petits biscuits
Corses façonnés à la main !*



@Hugo Alessio

RECETTE POUR 80 BISCUITS

PROCÉDÉ DE FABRICATION PÂTE À CANISTRELLIS

- 300 g Farine T45 DISGROUP
- 8 g Poudre à lever DISGROUP
- 1,5 g Sel
- 60 g Cassonade
- 75 g Vin blanc sec
- 125 g Huile d'olive
- 80 g Amandes décortiquées DISGROUP
- 20 g Noisettes décortiquées DISGROUP

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte homogène. Etaler sur 1,5 cm d'épaisseur entre 2 feuilles cuisson puis mettre au surgélateur. Découper bien froid des losanges de 4 cm de côté. Rouler dans la cassonade avant de mettre en cuisson 18 min à 180°C.

MONTAGE

Après avoir cuit les biscuits, laisser refroidir sur grille.



SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le P'tit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »