

CUDDURE SICILIANE



Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 40mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 200g Sucre
- 600g Farine blanche
- 200g Saindoux
- 7 Oeufs
- 1 sachet (16g) Levure chimique
- 1 Citron
- 18cc Sucre glace

Préparation:

- Mettre dans le bol le zeste de citron, 200g de sucre pulvériser 10 sec/ vitesse 10.
 - Ajouter 600g de farine, les 5 oeufs, 200g de Saindoux, le sachet de levure et une pincée de sel pétrir / 4 minutes
 - Verser la pâte de un plan de travail fariné. La travaillé 2 minutes à la main
 - Former les petit panier en tresse puis les enrouler autour des oeufs dur.
 - Les placer au four à 180° pendant 40 minutes (Chaleur tournante)
 - Glaçage: Faire monter en neige avec un fouet 2 blancs d'oeuf, ajouter 18 cc de sucre glace puis 4 cc de jus de citron
 - Une fois les Cuddure refroidie verser le glaçage par le dessus puis les saupoudrer de paillette.
- Laisser le glaçage durcir pendant 3 heures.