



Tout droit sorti des fourneaux de : Lise Papasinòs de ma belle-mère Mannai

1 tasse 1/2 de raisins secs (je préfère ceux de Corinthe) trempés 5 min dans eau bouillante et égouttés.

1 tasse 1/2 de noix de Grenoble grillées (micro-onde 2-3 min en brassant à chaque minute) et hachées.

Le zeste de 2 petits citrons ou d'un gros et leur jus

3/4 de livre de beurre non salé

4 cuil. à soupe de poudre à pâte, 6 tasses de farine, une pincée de sel

6 œufs (on les met un par un)

1 tasse 1/2 de sucre

1 cuil. thé vanille

Battre le beurre avec le sucre, rajouter un œuf à la fois, les zestes le jus de citron, la vanille et la farine avec poudre à pâte et sel.

IMPORTANT :

Faire refroidir au frigo au moins une heure. Le beurre durcira de nouveau et cela sera facile à rouler. La tradition veut que l'on utilise un emporte-pièce en forme de losange. Les biscuits peuvent se prendre par la pointe pour tremper dans le café ou thé....

Les biscuits doivent être d'environ 1 pouce d'épaisseur ou un peu plus d'un cm. (1 1/3)

Mettre sur une tôle recouverte d'un papier parchemin sur la deuxième grille d'en haut. Cuire à 375F durant environ 14-15 min. ou jusqu'à dorés.

La tradition italienne en Sardaigne voulait que l'on fasse ces biscuits pour les fêtes, mariage ou occasions spéciales. On les glaçait souvent mais je préfère les manger au naturel.

Essentiel de les faire au beurre....pour le goût...Biscuits pour les fêtes...pas pour la ligne!



