

Milanais



Recette typique de la tradition tessinoise revisitée par la SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Préparation

	Temps requis	+ 2 heures
	Difficulté	Facile - Pour tous
	Dosage	10 personnes

Caractéristiques

	Plat	Dessert - Biscuits
	Produit typiques	Spécialités - Noël
	Adapté en	Hiver - Période de Noël

INGRÉDIENTS

Milanaïs

- 21 g d'œufs entiers
- 44 g de sucre
- 48 g de beurre de cuisine
- Une pincée de sel
- Un peu de zeste de citron
- 88 g de farine blanche
- 10 g d'œufs entiers à brosser

PRÉPARATION

Milanaïs

1. Faites fondre le beurre et tamisez la farine.
2. Mélanger l'œuf entier et le sucre.
3. Ajoutez le beurre ramolli, le zeste de citron et le sel, puis mélangez avec la farine.
4. Laissez la pâte reposer au frigo, couvert, pendant la nuit.
5. Abaissez la pâte à une épaisseur de 10-12 mm et marquez-la avec un bois rainuré.
6. Découpez différentes formes au choix, badigeonnez deux fois avec de l'œuf.
7. Faites cuire au four à environ 180-200 °C, avec la porte ouverte pendant environ 10 minutes.