

Pâtisserie de Tortosa



Ingrédients pour une quinzaine de pâtisseries:

200 ml d'huile d'olive Extra Vierge Oliflix.
50 ml de Muscat.
30 ml d'Anis doux.
375 gr de farine de blé.
1 boîte de confiture de cheveux d'ange (courge du Siam).
des zestes de citron BIO (facultatif).

Préparation:

- Dans un saladier, verser l'huile d'olive, le Muscat, l'anis doux.
- Ajouter la farine jusqu'à obtenir une pâte souple non collante.
- Diviser la pâte en boulettes.
- Dans un bol, préparer la confiture de cheveux d'ange en y ajoutant les zestes de citron.
- Étaler les boules de pâte, y déposer une cuillère de confiture et refermer pour obtenir un chausson.
- Enfourner à four chaud, 200° environ 20/25 mn
- Lorsque les pâtisseries sont dorées, les sortir du four et les saupoudrer de sucre en poudre.

Conseil:

- Vous pouvez remplacer la confiture par une crème pâtissière, de la compote de pommes, du massepain, de la confiture d'orange...