



Petits gâteaux Fugazzi



40 min 15 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

340

CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la pâte

500 g **Farine**
175 g **Sucre semoule**
40 ml **Apéritif anisé**
65 ml **Vin blanc**
75 ml **Huile d'arachide**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour le saupoudrage

50 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Mélanger la farine, le sucre et le sel dans un saladier à l'aide d'une cuillère en bois.
- 2 Verser l'huile, le vin blanc et l'apéritif anisé dans le saladier.
- 3 Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Étape 2

Cuisson des fugazzi

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Fariner légèrement le plan de travail et un rouleau à pâtisserie.
- 3 Abaisser la pâte au rouleau sur une épaisseur d'environ 1,5 cm.
- 4 Découper des petits disques de pâte à l'aide d'un emporte-pièce.
- 5 Cranter les bords de chaque disque avec la lame d'un couteau d'office.
- 6 Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette et saupoudrer de sucre.

- 7** Déposer les fuggazzi sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 8** Enfourner pendant 25 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1** A la sortie du four, déposer les fuggazzi sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir à température ambiante.
- 2** Déposer les fuggazzi dans un plat de service et servir.