



<http://hirtzbach.free.fr>

Petites cuisses (Schankala)

Pour 8 personnes – préparation : 40 mn – cuisson : 25 mn

Farine : 350 g
Sucre en poudre : 200 g
Beurre : 80 g
Amandes en poudre : 120 g
Oeufs : 4
Cannelle : 1 cuillerée à café rase
Citron : 1 zeste
Sel : 1 pincée

Dans une terrine, mélangez le sucre et les œufs en mousse. Bien battre.

Incorporez la farine, le beurre fondu, les amandes, le sel et le zeste de citron.

Travaillez bien la pâte et formez des petits morceaux de 10 centimètres de longueur. Laissez reposer la pâte une bonne heure (ou toute une nuit). Roulez-les sur une planchette farinée en petites saucisses.

Faites-les frire dans l'huile pas trop chaude environ 25 minutes. Elles sont cuites quand elles "éclatent" un peu.

Saupoudrez les cuissettes de sucre en poudre mélangé avec un peu de cannelle en poudre.