



Navettes

Ingédients :

- 500g de farine
- 200g de sucre en poudre
- 3 cuillères d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger ou 3 c.s. d'anis vert
- 2 œufs
- 1 pincée de sel

Préparation :

- Mélanger les œufs et le sucre pour obtenir un mélange mousseux.
- Ajouter le sel, l'eau de fleur d'oranger et l'huile d'olive et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse.
- Ajouter progressivement la farine et pétrir à la main.
- Laisser reposer durant 1h.
- Découper la pâte pour obtenir entre 10 et 20 navettes selon la taille souhaitée.
- Rouler chaque morceau en cigare, pincer les extrémités et les replier. Puis faire une fente avec l'aide d'un couteau sur la longueur de chaque navette.
- Enfourner à 180°C durant 20 minutes.
- Laisser refroidir et déguster.

