

Anneaux de Willisau

250 g de sucre
1¼ dl d'eau

porter à ébullition dans un poêlon, verser dans une terrine, laisser refroidir

250 g de sucre
1 citron non traité, zeste râpé
1 c. à café de cannelle
½ c. à café de poudre de santal
(vendue en droguerie)
500 g de farine mi-blanche

ajouter, pétrir, laisser reposer toute une nuit

Modelage: abaisser la pâte sur 2 mm d'épaisseur, découper des anneaux à l'emporte-pièce, déposer sur une plaque revêtue de papier sulfurisé, badigeonner à l'eau

Cuisson: env. 20 min au milieu du four préchauffé à 180–200 °C.

