

## Cuddura Siciliana / Cuddura Siciliana



### De boodschappen

6 vrije uitloop hennen-eitjes  
65 gram boter  
snufje zout  
gekleurde sprinkels

250 gram meel  
50 gram suiker  
1 vrije uitloop eierdooier, logeklopt

**Dit recept vonden we op [Great Italian chefs](#) Het is van Antonella la Macchia, foodblogger en lerares koken in Toscane.**

### Zo maak je Cuddara Siciliana

Kook de eieren in 10 minuten hard.

Mix het meel met suiker, boter en zout, voeg langzaam, in kleine straaltjes water toe.

De deegkrumels moeten een elastisch glad deeg worden.

Kneed het deeg even met de hand, vorm er een bal van en verpak het in plastic folie.

**Laat het deeg 30 minuten rusten in de ijskast. Verwarm dan de oven voor tot 180°C.**

Rol het deeg uit tot 1 cm, steek de vormpjes uit en druk op elk koekje een ei.

Snij van het restdeeg strookjes, zet met de deegstroken de eieren vast op de koekjes.

Strijk losgeklopte eierdooier op de koekjes en strooi er sprinkeltjes over.

Bak de koekjes in +/- 20 minuten lichtbruin.

**Schattig zijn de koekjes!**

## Cuddura Siciliana / Cuddura Siciliana



### Shopping list

6 small free range eggs  
65g butter  
pinch of salt  
multi coloured sprinkles

250g plain flour  
50g sugar  
1 free range egg yolk

**This recipe found on [Great Italian chefs](#) is by Antonella la Macchia, foodblogger and cooking teacher based in Tuscany.**

### How to make Cuddara Siciliana

Boil the eggs until hard, in 10 minutes.

Mix flour with butter, sugar and salt until combined, gradually add water to the mixture.

The crumbs should become a smooth and elastic dough.

Knead the dough by hand for a few minutes, shape it into a ball then wrap it in cling film.

**Let the dough to rest 30 minutes in the fridge. Then preheat the oven to 180°C.**

Roll the dough to 1 cm thick, cut out shapes and press an egg on each biscuit.

Cut strips from the remaining dough, use the strips to fasten the eggs on the biscuits.

Brush the biscuits with the beaten egg yolks then scatter sprinkles on.

Bake the biscuits in +/- 20 minutes light brown.

**The biscuits look very cute!**