

Caccavelli ou Campanile

Préparer une pâte à brioche parfumé à l'anis, la pâte dont être aplatie au rouleau, et découpé en forme de collier de 5 à 6 cm de large.

Placer 3 à 4 œufs avec la coquille crue sur la couronne.

Cuire à four modéré pendant 20 minutes. A mi cuisson dorer le dessus avec un jaune d'œuf.

