

### **Falculelle de corte**

Corse : Desserts - Biscuits, briocheries, viennoiseries

1 jaune d'uf,

1 cuiller à soupe de brocciu,

1 cuiller de sucre.

Travaillez le brocciu, l'uf et le sucre. Etalez sur feuilles de châtaignier. Cuire à four chaud.

### **Regis**

lien permanent vers la recette : [Falculelle de corte](#)