

Canistrelli de Corse

500g farine
130g huile (colza, arachide, tournesol....)
130g sucre
130g vin blanc
3 c s graine anis
2 c s pastis
1 pincée de sel
1 sachet de levure
Papier sulfurisé

Préparation

Four 170 degrés
Mélanger farine, sel, levure, sucre.
Ajouter vin blanc, huile, pastis, et très bien mélanger.
Ajouter anis
Re-mélanger
Étaler la pâte sur un plan de travail en couche de 1 cm.
Couper des lanières de 2 cm de large en losange.
Rouler dans le sucre puis au four 20 mn (Ils doivent être rosés et non dorés)