

Canistrellis Corses à l'anis

Il vous faut :

250g de farine
100g de sucre
1 sachet de levure chimique
1 càc bombée d'anis vert en poudre (en grains pour moi)
50g d'huile d'olives
80g de vin blanc sec
1 pincée de sel

Papier sulfurisé

Au travail :

Préchauffer le four à 200° (th 6,5)

Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer 1 minute à vitesse 3.

Sortir la pâte et la laisser reposer 10 min.

Etaler la pâte sur une épaisseur d'env. 5 mm et découper des losanges ou des rectangles de 3 cm environ.

Placer sur une plaque munie d'un papier sulfurisé (papier cuisson) et enfourner à 200° pendant 15 à 18 minutes

Laisser refroidir et servir à l'heure du thé.



Une recette? Une date d'atelier culinaire? Tout est sur mon blog:

<http://superbol.over-blog.com/>

