

Canistrelli

Avec des ingrédients BIO

500 gr farine

(blanche type 55 ou farine bise, ou mélanger les 2)

+ 1 sachet levure bio

+ peser 130 gr vin blanc

+ 130 gr sucre

+ 130 gr huile arachide ou tournesol

+ 1 bouchon pastis et 1 cuillère à soupe de grains d'anis

Mélanger à la main farine-levure- sucre

Creuser un trou, au centre verser huile-vin-pastis + anis

Malaxer sans vraiment pétrir.

Etaler la pâte (collante) 1.5 cm d'épaisseur

Découper des losanges, les rouler dans du sucre blond BIO.

Déposer sur une tôle beurrée ou sur papier sulfurisé

Cuire 10' à 200°, puis 10' à 160°, puis laisser sécher 10' dans le four.