

Canistrelli (Biscuits corses)

Ingrédients

500 g de farine ; 14 cl d'huile ; 14 cl vin blanc sec ; 150 g de sucre ; 2 sachets de levure ; 2 cuillères à soupe de graines d'anis ; 2 cuillères à soupe de pastis.

Préparation

Mélanger la farine, le sucre, la levure et les graines d'anis. Ajouter l'huile, le vin blanc sec et le pastis. Bien mélanger pour obtenir une pâte compacte. Laisser reposer la pâte 1 à 2 heures.

Préchauffer le four à 180°.

Étaler la pâte à 1 cm d'épaisseur.

Couper des bandes de 2 cm, et détailler les Canistrelli de la largeur du ☞ pouce. Sucrez des deux côtés.

Placer les Canistrelli sur une plaque et du papier cuisson.

Laisser cuire 20 à 30 minutes.

Conservation en boîte métallique.