

Canistrelli

250 g de farine

1 paquet de levure

85 g de sucre

85 g d'huile légère

85 g de vin blanc

Graines d'anis

Mélanger farine, levure, sucre et graines.

Faire un puits, ajouter huile et vin blanc,

Mélanger et pétrir très rapidement (du bout des doigts).

Étaler sur une feuille de papier sulfurisé, sur une épaisseur d'environ $\frac{1}{2}$ cm,

Découper en carrés ou losanges, saupoudrer de sucre ;

Cuisson : 10 mn à 180° puis 10 mn à 150°.