

# Canistrelli

Angeline

Préparation :  $\frac{1}{4}$  heure pour 8 personnes

Cuisson : 45 min

500 g de farine

200 g de sucre

2 verres huile arachide ( Angeline : 1 verre  $\frac{1}{2}$ )

1 verre de vin blanc de Sartène

1 paquet levure en poudre

1 petit verre d'anis ou de Pastis (Angeline : 1 verre  $\frac{1}{2}$ )

Dans un saladier, versez la farine, le sucre et la levure.

Bien mélanger puis faire un puits et y verser l'huile, le vin et le pastis.

Mélangez avec les doigts et formez une boule de pâte que l'on étale sur un plan de travail fariné.

Formez une pâte de 2 cm d'épaisseur que l'on découpe en bandes à l'aide d'une roulette.

Beurrez une plaque à pâtisserie, y déposez les bandes de pâte sans les faire se toucher.

Préchauffez votre four, th.9 puis lorsque vous les enfournez, baissez la température th. 6.

Les laisser cuire  $\frac{3}{4}$  d'heure ( à surveiller)

Les laisser refroidir avant de les déguster comme des gâteaux secs.