



Petits gâteaux

Canistrelli - biscuits corses



1h30 **40 min** **20 min** **30 min** **342**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

1 c. à café **Graine(s)
d'anis vert**
250 g **Farine**
80 g **Huile d'olive**
100 g **Sucre semoule**
8 cl **Vin blanc**
0.5 sachet(s) **Levure
chimique**

Étape 1

Préparation des canistrelli

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans le cul de poule, mélanger la farine, la levure et le sucre puis creuser un puits.
- 3 Au centre, ajouter le vin et l'huile.
- 4 A l'aide d'une fourchette, fouetter légèrement le mélange d'huile et de vin en incorporant de la farine.
- 5 Ajouter les graines d'anis et du bout des doigts, travailler les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 6 Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte obtenue à l'aide d'un rouleau. afin qu'elle fasse 2 à 3 centimètres d'épaisseur.
- 7 Si la pâte accroche quand on l'étale, fariner légèrement le rouleau à pâtisserie.
- 8 A l'aide d'une roulette, découper des losanges ou des rectangles, d'environ 3 x 2 cm.
- 9 Les disposer sur du papier sulfurisé préalablement étalé dans un plat allant au four.
- 10 Enfourner et faire cuire les canistrelli 10 minutes.
- 11 Au bout de ce temps, baisser le four à 150°C (Th.5) et laisser sécher les canistrelli dans le four pendant encore

10 minutes.

12 Les retirer du four et les faire refroidir avant de les déguster.

13 Ils se conservent très bien plusieurs jours dans une boîte hermétique.