

## Canistrellis recette Corse (qté 100) Recette : René L.



### Ingrédients :

- 600 g de farine
- 200 g de sucre + 2 sachets sucre vanille
- 2 sachets levure chimique
- 125ml d'huile de tournesol
- 125ml d'huile d'olive
- 125ml vin blanc sec

### Préparation :

- Mélanger Farine Sucre et Levure.
- Verser Huiles de Tournesol et d'Olive
- Verser Vin Blanc.
- Mélanger le Tout
- Etaler la pâte épaisseur 1cm
- Couper les canistrellis
- Mettre au four préchauffé à 180°C – Temps cuisson environ 20mn