

## Canistrellis

500g de farine

1 paquet de levure chimique

1 verre ballon de sucre en poudre (150g) + quantité pour saupoudrer la pâte étalée.

1 verre ballon de vin blanc sec (15cl)

1 verre ballon d'huile d'arachide (15 cl)

6 càs de graines d'anis vert

Préchauffer le four th 6 (180°)

Mettre la farine dans une terrine en pratiquant un puits au centre. Ajouter tous les autres ingrédients dans ce trou. Mélanger sans trop pétrir jusqu'à obtention d'un boule qui ne colle pas aux doigts (opération qui peut être faite au robot).

Recouvrir la plaque du four de papier sulfurisé. Ne pas graisser ce papier.

Sur ce papier étaler la pâte sur ½ cm d'épaisseur.

Saupoudrer de sucre en poudre.

Sectionner en morceaux de la taille d'un biscuit à l'aide d'une roulette à pâtisserie.

Cuisson à four chaud 25 min, plaque au milieu du four : les biscuits doivent avoir pris une teinte beige.

Séparer les biscuits qui seraient restés collés.

Remettre au four pour 10 min en baissant le thermostat à 5.

Éteindre le four et laisser refroidir dans le four entrouvert.