

Canistrelli à l'anis

Ingrédients :

Pour **500g de farine (2 plaques de biscuits environ) :**

125 g de sucre fin

12,5 cl d'huile (= 1/8 l) neutre (arachide, colza....)

12,5 cl de vin blanc

1 sachet de levure alsacienne

1 pincée de sel

Anis vert en grains (2 c. à soupe, mais c'est selon le goût de chacun...)

1 C. à soupe de pasti (facultatif)

Mélanger la farine, la levure, le sel, le sucre et l'anis en grain. Ajouter le vin blanc et l'huile et mélanger. Travailler la pâte rapidement et l'étaler sur une épaisseur entre 5 et 10 mm. Découper selon vos préférences (certains les préfèrent gros, moi je les préfère petits!).

Disposer les biscuits sur une plaque beurrée et saupoudrer de cassonade (suggestion perso : avant de saupoudrer, je passe au pinceau un peu de beurre fondu!). Certaines recettes préconisent de rouler les morceaux de pâte dans le sucre avant de les déposer sur la plaque.

Mettre à four chaud (160°C ou thermostat 6), cuire 20 mn environ. Il faut que les biscuits soient dorés.

Régalez-vous avec ces biscuits légers, savoureux et si faciles à faire !

A la place de l'anis on peut mettre du citron (zestes hachés, et le jus), des amandes, des noisettes.....Chaque famille a sa recette préférée !

A vous de créer votre propre recette !