

## **RECETTE des CANESTRELLIS à l'anis: Christine**

### Ingrédients :

500 gr de farine  
250 gr de sucre (personnellement je réduis à 160gr)  
1 sachet de levure chimique  
1 petit verre d'huile d'olive,  
1 petit verre d'huile de tournesol (personnellement je coupe avec de l'huile de noix)  
1 verre de vin blanc,  
2 cuillères à soupe de graines d'anis,  
2 cuillères à soupe de pastis,

### Préparation :

Mélanger le tout, pétrir, et laisser reposer la pâte environ 1 heure au frigo.

Prendre la grande plaque du four. Sur un plan bien fariné, faire 4 boudins avec la pâte et aplatir en bandes égales, coupez avec un couteau trempé au préalable dans la farine, enfournez à four chaud à 180° pendant 20 mn – sortir les canestrellis, les séparer et les laisser refroidir dans le four (laissez aéré 5mn au préalable).

Bon appétit !