Les CANESTRELLI de Muriel…

Préparation : 5 Minutes / Cuisson : 15-20Minutes

**Ingrédients :**

- 500g de farine

- 200g de sucre cristallisé

- 100g d'huile

- 1 bon verre de vin blanc

- 1 paquet de levure chimique

- 1 bon verre à liqueur de graines d'anis

**Préparation :**

Mélangez la farine, le sucre, la levure. Creusez un trou au centre de la farine et versez-y l'huile, le vin blanc, et les graines d'anis. Mélangez le tout avec les doigts, pour amalgamer les divers éléments, mais ne pas pétrir. Etalez la pâte sur une planche farinée avec la paume de la main, de manière à faire une galette de 2 à 3 cm d'épaisseur, et découpez dans cette galette des morceaux de pâte de forme diverses. Faire cuire sur une plaque huilée ou sur du papier sulfurisé. Les Canestrelli sont cuits lorsqu'ils commencent à dorer.