

Les recettes de la RS4S

CANISTRELLI

(gâteau Corse)

ingrédients :

farine : 500 gr

sucre : 200 gr

huile : 100 g ou 1/8 litre

vin blanc : 1 bon verre

levure chimique : 1 paquet

pastis : 1 petit verre à liqueur ou le contenu du même verre d'anis en grain

Commencez par bien mélanger la farine, le sucre et la levure.

Creusez un trou au centre de la farine et versez y l'huile, le vin blanc, le pastis.

Mélangez le tout avec les doigts, pour amalgamer les divers éléments, **mais ne pétrissez pas**.

Étalez la pâte sur une planche farinée avec la paume de la main, de manière à faire une galette de 1 à 2 centimètres d'épaisseur, et découpez dans cette galette, à la roulette à pâtisserie, des morceaux de pâte de formes diverses, pas trop gros.

Thermostat : 6

très important : Réglez bien le thermostat. Les canistrelli ne doivent pas cuire à four plus chaud

Enfourner dans four chaud les morceaux de pâte sur une plaque légèrement huilée, ménageant un petit espace entre les différents morceaux.

Temps de cuisson : 40 à 45 mn.

Ôtez les canistrelli quand ils sont bien dorés.

Merci à Gigi C.

Précisions de Françoise F :

Pour un premier essai : ingrédients divisés par 2

Si environ 8 mm d'épaisseur : four à 150°, temps de cuisson : 35 mn

Ces gâteaux se conservent plusieurs jours dans un boîte fermée (si on n'est pas trop nombreux et/ou trop gourmands).