

Les « *Roliettes* » de chez nous !!!

Ingrédients

- *1 verre de vin blanc
- * 1 verre de sucre en poudre
- * $\frac{3}{4}$ de verre d'huile d'arachide
- *1 grosse cuillère à soupe de grains d'anis
- *1 paquet de levure en poudre
- *Farine 4 verres (*environ ou un peu plus*)
- * sucre pour tremper les sablés

Préparation

- Mélanger dans un saladier vin, sucre, huile et grains d'anis
- Incorporer la levure et la farine jusqu'à ce que la pâte ne colle plus au bout des doigts(*vous ajoutez de la farine si besoin est pour faire une boule qui se détache*).
- Former des petits anneaux
- Tremper le dessus des anneaux dans du sucre
- Placer les sablés sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Four moyen 170° environ 10 à 15 minutes

Attention !!!ne pas les laisser trop longtemps ils durciraient !!!

