

## Canistrelli (gâteaux au miel)

1/5 de litre d'huile de colza

¼ d'une bouteille de vin blanc sec (excellent avec le Domaine Auquier)

3 cs de miel

des zestes de citron râpés

700 g de farine

Préchauffer le four à 6

Battre fortement tous les ingrédients

Abaisser sur la plaque du four recouverte de papier de cuisson huilé

Bien aplatir à la main

Saupoudrer de cassonade que l'on fait pénétrer dans la pâte

Faire cuire 22 mn à 6

Au sortir du four, découper en petits carrés ou rectangle.