

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cancèlle

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Molise](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

Farina quanto basta per ottenere un impasto morbido

6 cucchiaini di zucchero

6 uova

6 cucchiaini di olio extra vergine di oliva (o sugna)

aromi vari (scorza grattugiata di limone e arancia

½ bicchiere di anice).

PREPARAZIONE

1 Amalgamare bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo, tagliarlo a forma di bastoncini e cuocerli nell'apposito utensile denominato ferro, che spesso reca le iniziali della proprietaria.

Per ottenere una buona cottura il ferro dovrà essere girato nei due lati.