

## **Gâteaux à l'anis**

Four : sole pulsée – gradin inférieur – Th 180°C, - temps de cuisson 30 mn

Ingrédients :

- 3 œufs
- 2 verres de sucre en poudre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 cuillerée à soupe d'huile
- 1 verre de lait
- 4 verres de farine
- 1 verre de raisins secs
- $\frac{3}{4}$  verre d'anis (anis vert en grains)

... éventuellement, on peut ajouter à la pâte 1 c. à café de bicarbonate de sodium alimentaire pour rendre les gâteaux plus moelleux et moins secs.

Mélanger le tout (dans l'ordre des ingrédients). Étaler dans un grand moule rectangulaire (plaque à pâtisserie 30 x 40 cm) huilé et fariné, mettre au four préchauffé à 180°C pendant 30 mn.

Sortir du four, renverser sur une planche. Découper en petits morceaux le gâteau tiédi.

