

BREDELE

Bâtons à l'anis



Ingrédients	Préparation
<p>500 g. de farine 2 œufs entiers 200 g. de sucre poudre 150 g. de beurre Zeste d'une orange 2 cc bombées d'anis en grains 1 sachet levure chimique 4 g. de sel fin</p> <p>Garniture : 150 g. de sucre glace</p>	<ul style="list-style-type: none">◆ Tourner le beurre mou avec le sucre en mousse.◆ Ajouter l'anis et le sel◆ Ajouter les œufs un à un, toujours en tournant.◆ Incorporer ensuite la farine et la levure.◆ Laisser reposer une heure au frais◆ Etaler une abaisse de 5 mm d'épaisseur.◆ Découper l'abaisse avec la roulette ou un emporte-pièce qui vous plaît. ◆ Cuisson 12 mn dans un four chaud (180 °C). ◆ Saupoudrer de sucre glace dès la sortie du four.

Il faut utiliser de l'anis en grains, car cette plante en poudre donnerait une couleur verdâtre à la pâte...