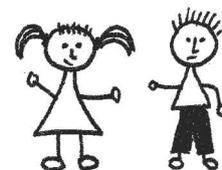
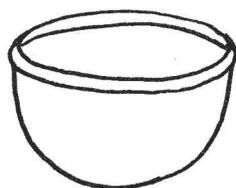


# LES PAINS D'ANIS



POUR 2 ENFANTS

## USTENSILES



1 grand bol



1 fouet



1 couteau



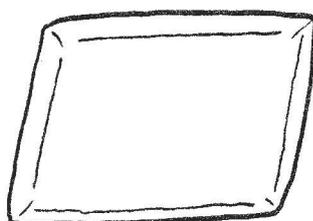
1 cuillère à soupe



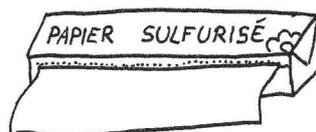
1 cuillère à café



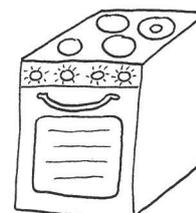
1 gobelet



1 plaque

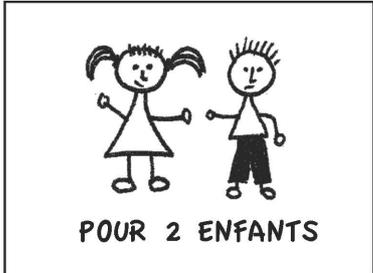


du papier sulfurisé

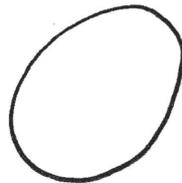


1 four

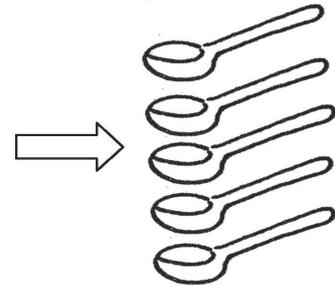
# LES PAINS D'ANIS



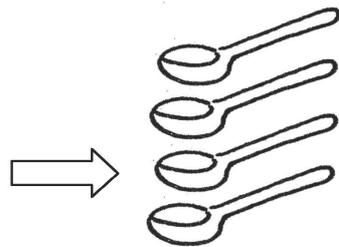
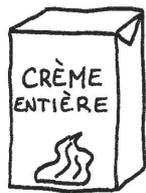
## INGREDIENTS



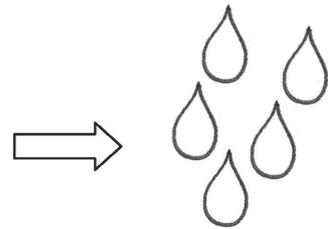
1 œuf



5 cs de sucre



4 cs de crème entière



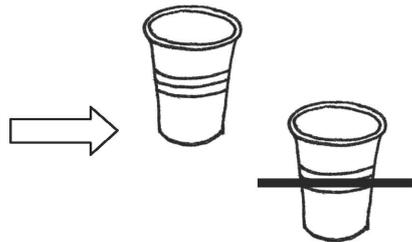
5 gouttes d'essence d'anis



1 cs d'anis en grain



1 cc de carbonate d'ammoniaque



1.5 gobelet de farine



du sucre pour saupoudrer

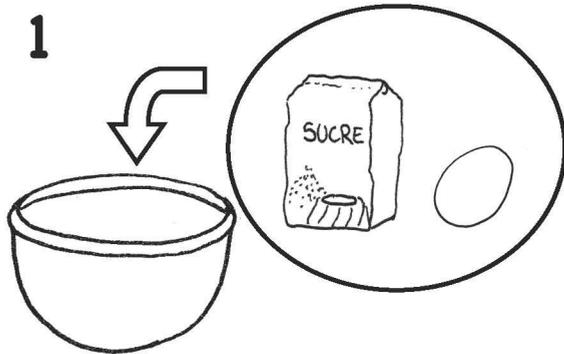
# LES PAINS D'ANIS



POUR 2 ENFANTS

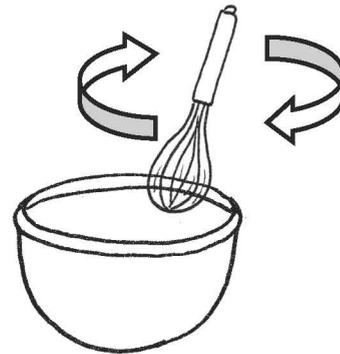
## LA RECETTE

1



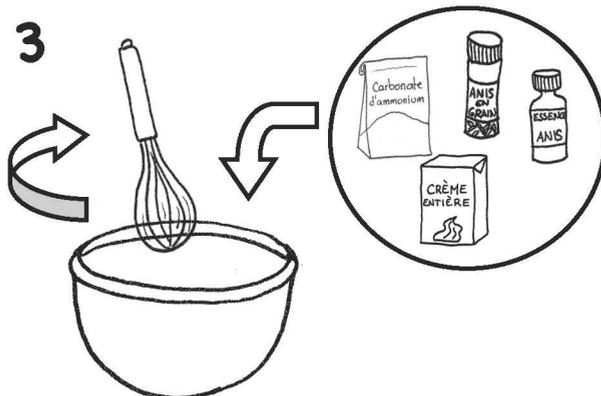
Mettre le sucre et l'œuf dans le grand bol.

2



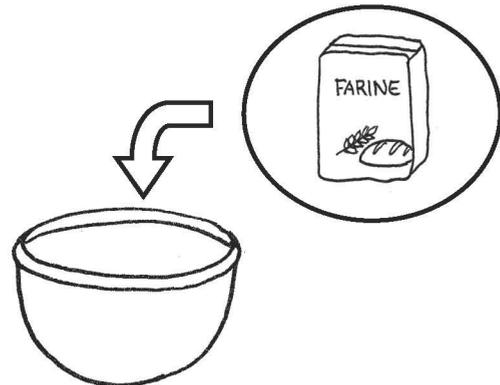
Battre le tout en mousse.

3



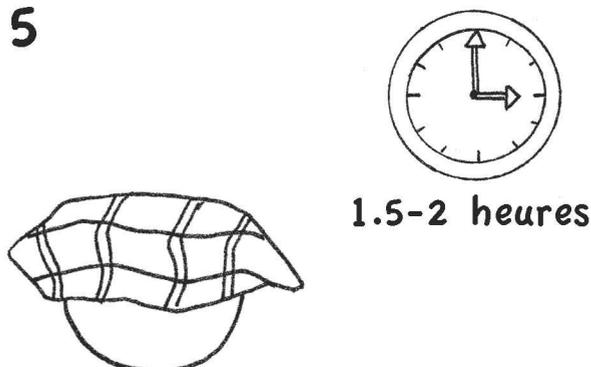
Ajouter la crème, l'essence d'anis, l'anis en grains, le carbonate d'ammoniaque et mélanger

4



Ajouter la farine et mélanger pour obtenir une pâte lisse.

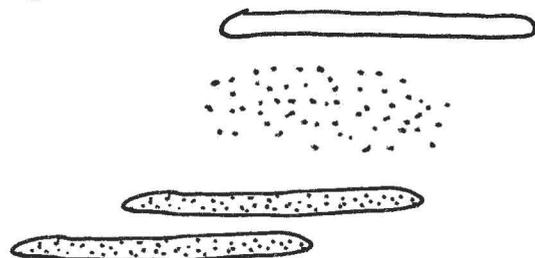
5



1.5-2 heures

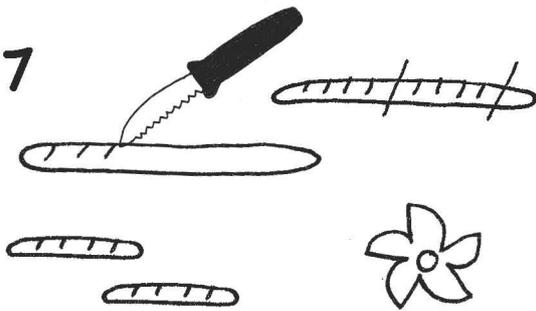
Poser la pâte dans le bol, couvrir d'un linge humide et laisser reposer 1h30 à 2h.

6



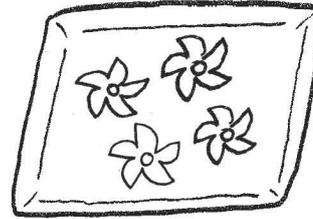
Former des « boudins » d'un doigt d'épaisseur et les rouler dans le sucre

7



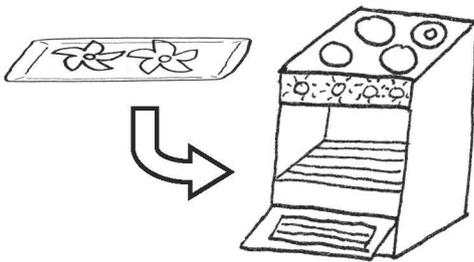
Entailler les « boudins » 4 fois partiellement puis une fois entièrement. Former un cercle et coller les 2 bouts.

8



Poser les pains d'anis sur une plaque couverte d'un papier sulfurisé.

9



Glisser la plaque dans le four préchauffé à 200° et cuire pendant 5 à 8 min.

**BON APPETIT !**

### QUELQUES CONSEILS

- . Il n'est pas indispensable de laisser la pâte reposer, mais c'est conseillé.
- . Tamisez la farine à la passoire au moment de la rajouter à la pâte: ceci rend les pains d'anis plus légers.
- . La farine « budget » est déconseillée.

