

Pains d'anis



Ingrédients (pour environ 30 pièces)

1 œuf
80 gr de sucre
4 cs de crème entière
5 gouttes d'essence d'anis
1 cs d'anis en grain
5 gr de carbonate d'ammoniaque
150 gr environ de farine

Recette

Verser l'œuf et le sucre dans une terrine et battre en mousse.

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

Rajouter la farine. Peu travailler la pâte.

Laisser reposer la pâte 1 à 2 heures.

Former des boudins d'un petit doigt d'épaisseur et les rouler dans le sucre.

Entailler les boudins 4 fois à la moitié puis une fois complètement.

Former les pains d'anis en rassemblant les 2 extrémités des sections de boudins.

Poser les pains d'anis sur une plaque couverte d'un papier sulfurisé et les cuire au milieu du four à 200° environ 10 min.