

Petits gâteaux à l'anis

Ingrédients :

- 3 œufs entiers
- 250 g de sucre
- 200 à 250 g de farine (selon la taille des œufs)
- 2 cuillères à soupe de grains d'anis

Recette :

- Battre les œufs au batteur électrique pendant 10 minutes.
- Incorporer le sucre.
- Ajouter la farine petit à petit et surveiller la texture de la pâte. Il faut que les petits biscuits deviennent lisse à la surface. Attention aussi à ne pas faire la pâte trop liquide sinon les gâteaux s'étaleraient trop.
- Lorsque la pâte est prête, faire des petits tas à l'aide de deux cuillères à café sur une plaque de four. Cinq minutes après leur formation, les biscuits deviennent normalement lisses au dessus. Si ce n'est pas le cas, c'est que la pâte est trop épaisse.
- Laisser reposer toute une nuit avant de les faire cuire

Cuisson :

Four chaud 180°(ou thermostat 6) pendant 6 minutes puis 165° (ou thermostat 5) pendant 5 minutes au milieu du four (cuisson par le dessous et le dessus sans ventilation).