



Anis bredele

Ingrédients:

300 gr de farine
250 gr de sucre semoule
3 œufs entiers
1 cuillère à soupe d'anis vert en grains

Battez les œufs entiers avec le sucre durant 20 minutes jusqu'à obtention d'une mousse épaisse et blanche, ajoutez les grains d'anis.

Incorporez doucement la farine tamisée (pâte assez ferme).

Sur une tôle beurrée et légèrement farinée (ou sur papier sulfurisé), disposez la pâte en petit tas à l'aide de deux cuillères ou d'une poche à douille.

Laissez reposer les anisbredeles durant minimum 4 heures ou au mieux toute la nuit.

Faire cuire les anisbredeles après le temps de repos (séchage) à four moyen, 180C° durant 10 minutes environ, le dessus doit rester blanc, sur un petit socle doré.

Bonne dégustation et surtout un très bon Noël à vous tous !

