

Biscuits à l'anis

Ces petits biscuits à l'anis en forme de bois de cerf seront parfaits accompagnés d'un thé fumant ou d'un vin chaud !

environ 50 pièces



Débutant

up to 40 Min.



Ingrédients:

Pour la pâte:

2 oeufs

1 - 2 c. à s. de graines d'anis

200 gr. de sucre glace

225 gr. de farine de blé

1 pincée de Levure Chimique

Dr.Oetker

- 1 Graisez la plaque de cuisson (n'utilisez pas de papier pour la cuisson pour permettre la formation du petit socle).
- 2 Battez les œufs en mousse. Ajoutez le sucre glace par cuillerées en continuant de battre jusqu'à obtenir une masse crémeuse. Ajoutez l'anis. Mélangez la farine et la levure chimique, tamisez sur la masse et amalgamez légèrement le tout.
- 3 Formez des rouleaux de pâte de 2 cm d'épaisseur puis coupez-les en segments de 2 cm de long. Façonnez des bâtonnets de 5 cm de long, pratiquez 2-3 incisions obliques sur un côté et courbez-les légèrement. Disposez les biscuits sur la plaque et laissez sécher une nuit à température ambiante jusqu'à l'apparition d'un petit socle blanc sous les biscuits.
- 4 Préchauffez le four.

Four électrique : 110 °C

Four à chaleur tournante : 100 °C



Dr. Oetker France

- 5 Placez les biscuits dans le four et faites cuire :

Position de la grille : Bas

- 6 Retirez les biscuits à l'anis du four et laissez-les refroidir. Conservez les biscuits au frais et au sec.

