

Ingrédients :

- * 170 g de sucre
- * 2 oeufs
- * 180 g de farine
- * 10 g d'anis moulu ou en graines

**Préparation :**

Mettez le fouet en place dans le bol du Cook'in. Mixez les oeufs et le sucre dans pendant 10 minutes à la vitesse 5.

Ajoutez l'anis et la farine, puis mélangez encore 30 secondes à la vitesse 4.

Avec une poche à douille munie d'une douille lisse de 8 mm, dressez de petits tas sur la Silpat préalablement posé sur la plaque alu.

Laissez sécher jusqu'à ce qu'il y ait la formation d'une croûte. Ca peut prendre environ 6 heures. Le mieux est de laisser reposer une nuit dans le four éteint.

Faites cuire 10 minutes à 180°C (th.6). Conservez-les dans une boîte hermétique.

Source : « Bredele et petits biscuits » par Sylvie Aït-Ali