

Biscuits amande/anis

- 200 g poudre d'amande
- 1 cuiller à café rase de sel
- 1 cuiller à soupe d'anis en grains
- 1 cuiller à soupe de cumin en poudre
- 1 œuf
- 50 g huile
- un peu d'eau pour lier

Pour une trentaine de biscuits

- ◆ Mélanger tous les ingrédients secs : poudre d'amande, sel, anis et cumin. Ajouter l'œuf, 50g d'huile. Lier avec un peu d'eau.
- ◆ Former des petits biscuits et les déposer sur une plaque.
- ◆ Cuire 15 minutes à 180°C.

Bon appétit !