Pains d'anis

-

Préparation : 120-240 min
Cuisson : 5-8 min
Ingrédients

- 400 g de sucre
- 4 œufs
- 650 g de farine
- 75 g d'anis vert
- 1 cuill. à café d'essence d'anis
- 1 dl d'huile
- 1 cuill. à café de sel
- 1 cuill. à café de carbonate d'ammoniaque

Préparation

Casser les œufs dans un plat et ajouter le sucre, le sel, l'huile, l'anis et le carbonate.
Travailler le tout au fouet pendant une dizaine de minutes.
Ajouter la farine et travailler rapidement.
Couvrir avec un linge et laisser reposer pendant 2 à 4 heures.
Pour les façonner, rouler dans le sucre en tronçons d'environ 12 cm sur 1 cm de diamètre.
Cuire au four à 200° pendant 5 à 8 minutes.
Recette du livre « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg »