

Ingredients

1 saladier
1 poche à douille
1 douille ronde de 8
1 tôle à pâtisserie
Papier cuisson

Pour environ 55 petits gâteaux
160 g de sucre
2 œufs entiers
200 g de farine de blé
8 g d'anis en graines (1 cuillerée à soupe)

Preparation

Dans 1 saladier battre longuement le sucre et les œufs jusqu'à obtenir un mélange bien lisse qui fasse le "ruban" quand on soulève le fouet



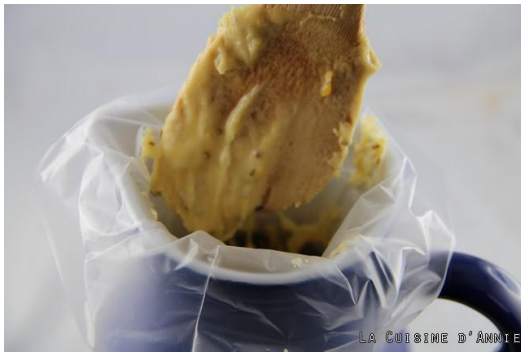
Ajouter les graines d'anis



Incorporer la farine jusqu'à obtenir une pâte lisse



Remplir une poche à douille munie de la douille



Couper le bout de la poche et faire des tas sur une tôle à pâtisserie beurrée et farinée ou munie de papier cuisson



Laisser sécher pendant la nuit au frais
Le lendemain il s'est formé une croûte



Cuire au four à 180° pendant environ 10 mn en surveillant la fin de la cuisson car le dessus ne doit pas colorer

