

ANISBREDELE



Ingrédients :

500g de sucre
6 œufs entiers
600g de farine
25g d'anis en graines.

Anisbredele © [Alsannuaire](#)

Préparation :

- Montez le sucre et les œufs jusqu'au ruban: il faut fouetter pendant environ 20 mn pour atteindre ce degré. La pâte forme alors une mousse épaisse qui tombe "en ruban" quand on soulève le fouet. Ajouter l'anis.
- Incorporez ensuite à l'aide d'une spatule la farine tamisée. Dressez à la poche munie d'une douille ronde sur une plaque beurrée et farinée.
- Laissez sécher pendant la nuit. Cuisez le lendemain au four à chaleur moyenne pendant environ 10 mn.
- Ne laissez pas colorer le dessus. Les gâteaux à l'anis doivent souffler et se présenter avec un petit socle.

Vue du dessus de l'anisbreddle



Vue du dessous de l'anisbreddle

Anisbredele © [Alsannuaire](#)