

Biscuits à l'anis

Ingrédients

200 gr de sucre en poudre
50 gr de beurre salé fondu
2 oeufs
300 gr de farine
50 gr de graines d'anis

J'ai utilisé mon kitchenaid avec l'accessoire feuille pour faire la pâte mais on peut s'en passer bien sûr

Dans le bol mettre le sucre et les œufs

Battre quelques minutes

Ajouter la farine, l'anis et le beurre

Quand la pâte est amalgamée former une boule

Etaler la pâte (perso je l'ai mise entre deux feuilles de papier cuisson

Découper à l'aide d'un emporte pièce

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

Laisser refroidir avant de manipuler

