

## Bredele à l'anis vert

### Côté marché :

### Pour 200 petits fours

6 oeufs moyens

500 g de sucre

500 g de farine

30 g d'anis vert



Cassez les oeufs dans un bol, ajoutez le sucre et battez avec un batteur électrique 10 mn en vitesse rapide et 10 mn en vitesse moyenne. Je me suis servie du Kitchenaid.

Tamisez la farine et ajoutez l'anis puis mélangez le reste des ingrédients.

Si la préparation, vous semble trop ferme, ajoutez une cuillère d'eau. (Je le ferais la prochaine fois).

A l'aide d'une poche munie d'une douille, dressez les petits fours sur un silpat ou sur un papier sulfurisé.

Laissez sécher jusqu'à ce qu'ils soient croûtés et secs. Il faut 4 h environ.

Faites cuire à 180°C pendant environ 6/8 mn.

Laissez-les refroidir qq minutes puis rangez-les dans une boîte en fer.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>