

Petits fours à l'anis



Ingrédients nécessaires

anis en grains : 2cs
œuf : 6
sucre blanc : 500g
farine : 600g

Préambule

Pendant la période de Noël, faire des petits gâteaux est une activité très amusante. Essaie donc cette recette de petits fours à l'anis !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Demande à un adulte de commencer par préchauffer le four à 200°C. Casse ensuite les œufs dans un grand saladier et ajoute le sucre. Il faut après cela battre le mélange avec un batteur électrique pendant 20 minutes.



Etape 2

Une fois que la pâte est battue, ajoute la farine et mélange une nouvelle fois.



Etape 3

Verse l'anis dans la pâte.



Etape 4

Mélange bien tous les ingrédients ensemble.



Etape 5

Répartis la pâte en petits tas sur une plaque qui passe au four. Laisse ensuite sécher tes gâteaux pendant 24 heures. Ils doivent former un petit socle.



Etape 6

24 heures plus tard, demande à un adulte d'enfourner tes gâteaux et de les faire cuire pendant 40 minutes, à 200°C. Une fois sortis du four, ils sont prêts. Bonne dégustation !

