



3

## PAINS D'ANIS

250 grammes de sucre glace

250 grammes de farine

la moitié d'un citron

1 cuillère à soupe d'anis

2 oeufs

du sel



On casse les 2 oeufs et on mélange avec le sucre.

On ajoute le jus de citron et l'anis.

On met la farine, le sel dans le saladier et on pétrit.

On étale la pâte.

On découpe la pâte comme on veut.

On laisse sécher toute une nuit.

On fait cuire au four pendant 30 minutes à 150 °.

MIAM ! MIAM ! MIAM !

