

Petits gâteaux

Biscuit moelleux à l'anis vert


35 min 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

381

CALORIES

 Ingrédients
pour 6 personnes

15 g **Anis vert en poudre**
 100 g **Beurre**
 150 g **Sucre roux**
 60 g **Farine**
 15 g **Fécule de pomme de terre**
 75 g **Amande(s) en poudre**
 7 g **Levure chimique**
 1 **Citron(s) vert(s)**
 6 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
 1 c. à soupe **Sucre semoule**
 5 goutte(s) **Jus de citron**
 1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Préchauffer le four à 160°C(Th.5-6).
- 2 Dans un batteur, verser le beurre pommade et le sucre. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
- 3 Ajouter la farine, la fécule et la levure. Mélanger.
- 4 Ajouter la poudre d'amande et mélanger à nouveau.
- 5 Ajouter les graines d'anis vert.
- 6 Zester le citron au dessus de la préparation à l'aide d'un zesteur et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 7 Réserver l'appareil dans un saladier.
- 8 Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et quelques gouttes de jus de citron.
- 9 Quand les blancs commencer à mousser, ajouter progressivement le sucre semoule.
- 10 Incorporer délicatement les blancs au reste de l'appareil.

Étape 2

Finition

- 1 Utiliser une poche à douille pour dresser l'appareil à

biscuit à l'anis.

- 2 Verser l'appareil dans les moules en les remplissant au 2/3.
- 3 Enfourner environ 20 minutes à 160°C(Th.5-6).

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les biscuits du four et attendre qu'ils refroidissent avant de les démouler.
- 2 Disposer les biscuits dans une assiette en les superposant.