Petits gâteaux

Pain d'anis

3h35	20 min	15 min	3h	271
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les pains d'anis

2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
200 g **Farine**
200 g **Sucre glace**
1 c. à café **Anis étoilé en poudre**
1 **Sucre cristal**

Étape 1

Préparation des pains d'anis

1. Battre les œufs avec le sucre glace dans un saladier à l'aide d'un batteur jusqu'à ce que la pâte forme un ruban.
2. Incorporer la farine et la poudre d'anis étoilé à la pâte.
3. Garnir une poche à douille munie d'une douille unie avec la pâte à l'aide d'une maryse.
4. Dresser des ronds de 2 cm de diamètre sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
5. Saupoudrer les pains d'anis de sucre cristal.
6. Laisser sécher 3 heures à température ambiante.
7. Faire cuire 15 minutes au four à 150°C (Th.5).

Étape 2

Dressage

1. Laisser refroidir les pains d'anis avant de les déguster.