 **Anisbredele**

 **Pour 75 biscuits**

**- 250 g de sucre semoule  
- 3 œufs  
- 15 g de graines d'anis  
- 250 g de farine**

**Plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 160°C (chaleur tournante)**

Battre le sucre et les œufs jusqu'à ce que la pâte forme un ruban.  
Ajouter les graines d'anis.  
Incorporer enfin la farine.  
Dresser des petits gâteaux à la poche à douille sur la plaque.  
Laisser sécher pendant 12 heures.  
Enfourner pour une dizaine de minutes.  
Les gâteaux doivent gonfler faire une croûte lisse et dure sur le dessus et un petit socle doré à la base.  
Conserver dans une boîte hermétique.