**Biscuits pains d'anis des Pyrénées**

 **Pour 60 biscuits**

**- 2 œufs**
**- 200 g de sucre glace (+ un peu pour la finition)**
**- 200 g de farine**
**- 1 càc d'**[**anis**](https://recettes.de/anis) **en poudre**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 170° C** 

Fouetter les œufs avec le sucre glace pour obtenir une préparation coulante.
Ajouter a farine et la poudre d'anis et fouetter pour une préparation bien lisse.
À l'aide d'une poche à douille, dresser des biscuits (plus ou moins gros suivant l'envie) sur la plaque du four.
Saupoudrer de sucre glace.
Laisser les biscuits "crouter" à température ambiante pendant 3 heures.
Enfourner pour 15 minutes.
Faire glisser la feuille de cuisson sur le plan de travail.
Laisser refroidir avant de ranger dans une boîte métallique.