**Biscuits pains d'anis des Pyrénées**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/10/biscuits-pains-danis-des-pyrenees-p1060255.psd-r-copy.jpg) **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** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
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.