

Recette des pains d'anis



500 g de sucre 6 œufs 1 citron : écorce ou un demi-jus 1 pincée de sel	Bien battre le sucre, les œufs, le citron et le sel.
1 tasse de crème ou 125 g de beurre ramolli	Ajouter et bien mélanger.
2 c. à café de carbonate d'ammonium	Ajouter.
25 g d'anis vert en grains, ou plus si désiré	Ajouter.
1 kg de farine	Ajouter petit à petit jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts.



Pour former les pains d'anis, prendre un petit morceau de pâte.



Rouler la pâte en boudin de la grosseur d'un petit doigt.



Rouler le boudin dans le sucre.



Faire trois entailles, puis couper le boudin.



Fermer en cercle de manière à former une quatrième pointe à la jointure.



Déposer les pains d'anis sur une plaque garnie de papier sulfurisé.



Cuisson : 20 minutes à 180 °C chaleur sole-voûte, ou à 160 °C chaleur tournante.