

## Biscuits à l'anis

250 g de sucre  
2 œufs  
250 g de farine  
20 g de graines d'anis

On les appelle Springerle en Alsace ou Pain d'anis en Lorraine.

Commencez par battre les œufs et le sucre pendant une demi-heure (pour cela, utilisez le KitchenAid ou prenez patience avec votre fouet électrique).

Ajoutez ensuite la farine et l'anis. Laissez reposer une heure. Étalez la pâte sur une surface très peu farinée, en une épaisseur de 3 à 5 mm. Appliquez le moule en spécial en terre cuite, appuyez avec la paume de la main pour bien mouler les formes.

Découpez les biscuits et laissez-les sécher une nuit à température ambiante. Enfourez-les 8 à 10 minutes à 180°C. Les biscuits doivent rester blancs.

