



## Anis Bredele



### Histoire de la recette :

les « Bredele », « Bredala » ou encore « Bredle » sont des petits gâteaux, confectionnés traditionnellement en Alsace à l'occasion des fêtes de Noël. Les recettes ont été transmises de génération en génération !

Classiques et pourtant atypiques, les anisbredelas ne ressemblent à aucun autres bredeles. En effet, ici pas de gâteaux aux formes de Noël... Au contraire, leur aspect rappelle les macarons ou les petits fours, mais une fois en bouche vous comprendrez que c'est tout à fait différent. Plus dur, plus consistant mais surtout plus savoureux que les macarons ces petits gâteaux à l'anis sont délicieux !...

### Principaux ingrédients :

- 600 g de farine
- 500 g de Sucre
- 6 œufs moyens
- 2 c. à soupe d'anis en grain moyen

### Étapes de la recette :

- Battre les œufs et le sucre durant 20 mn jusqu'à l'obtention d'une mousse épaisse et blanche (comme un ruban)
- Ajouter les grains d'anis
- Incorporer doucement la farine tamisée
- Sur une tôle beurrée et légèrement farinée, disposer la pâte en petit tas, à l'aide de deux cuillères
- Laisser sécher 24 heures (attention la pâte ne doit pas s'étaler)
- Faire cuire le lendemain à four moyen (180°) pendant 10mn environ (le dessus doit souffler et rester blanc)

Niveau de difficulté			
Coût	€	€€	€€€