

## GATEAU D'ANIS

RECETTE N°2132

### NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 3/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 60 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 200 g de farine
- 250 g de sucre fin
- 100 g de beurre
- 8 oeufs
- 1 ampoule d'extrait concentré d'anis ou 2 pointes de couteau d'anis en poudre

### MATERIELS INDISPENSABLES

- aiguille
- gant protection
- terrine
- fouet électrique
- moule à cake

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 6 ETAPES A SUIVRES

01. Dans un plat creux, mélangez le sucre, les jaunes d'oeufs et l'anis.
02. Faites une pâte.
03. Ajoutez ensuite la farine en pluie, la matière grasse fondue et les blancs d'oeufs battus en neige ferme.
04. Versez dans un moule à cake.
05. N'oubliez pas de remplir seulement le moule aux trois quarts, étant donné que la pâte prend plus de volume en cours de cuisson.
06. Portez à four moyen pendant une heure environ.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---