Biscuits Suédois à l’Anis

Pour une quarantaine de biscuits :

- **250 g de farine**
- **240 g de sucre**
- **150 g de beurre pommade (refroidi à température ambiante)**
- **50 g de miel liquide**
- **2 cuillères à soupe bien pleines de grains d’anis**
- **1 cuillère à café de bicarbonate alimentaire**

1. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.
2. Tamiser dans un saladier la farine et le bicarbonate.
3. Dans un autre saladier, ou dans le bol du robot, ajouter le beurre avec le sucre et le miel puis battre énergiquement jusqu’à ce que la préparation blanchisse légèrement.
4. Verser ensuite le mélange farine/bicarbonate et pétrir jusqu’à obtention d’une pâte bien homogène.
5. Terminer en incorporant les grains d’anis à la préparation.
6. Diviser la pâte en 4 morceaux égaux puis former des boudins de 30 cm de long.
7. Disposer 2 boudins sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en prenant soin de bien les espacer.
8. Aplatir légèrement les boudins jusqu’à ce qu’ils fassent 4 cm de large. On obtient donc deux morceaux de pâtes de 30 cm de long sur 4 cm de large.
9. Enfourner pendant 10 à 12 minutes jusqu’à ce que les bordures et extrémités de chacun colorent bien.
10. Sortir le tout du four, découper les pâtes en diagonale, laisser refroidir : c’est prêt !

    Ces biscuits se conserveront très longtemps dans une boite hermétique.
    A vrai dire, ils se mangent tout seul donc cela m’étonnerait que vous ayez le temps de les laisser trainer au fond d’une boîte !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀