

ECHAUDES

1 kg de farine

300 g de sucre

150 g de beurre

3 œufs

100 g d'anis vert

1 verre de lait (18cl)

2 sachets de levure

1 pincée de sel

Mélanger les œufs et
le sucre, ajouter le lait,
le beurre fondu
Incorporer la farine,

l'anis, la levure, le sel

Bien travailler

puis laisser reposer 1h

Étaler la pâte et
découper en triangles

Cuire 15 min th 200