

www.SztukaKulinarna.pl

Anyżki

ilość porcji **20** czas **1 godzina 20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
25	dkg	cukier	
30	dkg	mąka pszenna	
4	szt	jajko	
1	łyżeczki	łyżeczka anyżu	

Przepis Anyż zemleć. Jaja umyć, wybić, dodać cukier i ubijać ok. 30 - 40 min. (mikserem szybciej). Następnie dodać przesianą mąkę, całość delikatnie wymieszać łyżką, dodając równocześnie zmielony anyż. Na wysmarowaną i wysypaną mąką blachę nakładać łyżeczką malutkie okrągłe placuszki. Piec w piekarniku o niskiej temperaturze (suszyć). Anyżki można również formować za pomocą worka cukierniczego lub szpryca. Składniki

25 dkg cukru,30 dkg mąki,4 jajka,1 łyżeczka anyżu.