

KRICHLATS (croquants marocains à l'anis)

Dans un saladier :

- 200 g de sucre
- 1/2 verre d'huile (60cl)
- 1/2 verre d'eau de fleur d'oranger (60 cl)
- 1 sachet de levure
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 œufs
- 140 g de grains de sésame grillés
- 1 cuillère à soupe de graines d'anis
- 1 cuillère à soupe de fenouil en poudre

Malaxer le tout

- ajouter 500 g de farine

Malaxer

- laisser reposer 10 mnutes
- faire des batonnets (épaisseur d'un doigt)
- couper en petits morceaux
- mettre sur une plaque au four

Faire cuire 15 à 20 minutes à 180° dans un four préchauffé

Les quantités sont données pour 200 Krichlats

Merci beaucoup Jean Claude