

Anijskoekjes à la Pilar

Ingrediënten

- 1 kilo bloem
- 1 glas suiker
- 1 glas olie
- 1 glas witte wijn
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 zakje bakpoeder
- 3 eieren
- 2 eetlepels anijslikeur of 2 theelepels gemalen anijs

Werkwijze

1. Meng alles door elkaar. Laat afgedekt twee uur rijzen.
2. Verwarm de oven voor op stand 6.
3. Vorm van het deeg balletjes waarvan ringen worden gemaakt. Rol ze door de suiker en leg ze op een bakplaat bedekt met bakpapier.
4. Bak ze tien minuten in de oven gaar.
5. Ook lekker als er kaneel door het deeg wordt gedaan.