

MOUNA

1 kg de farine
300 gr de sucre en poudre
4 oeufs
60 gr de levure de bière
1 verre d'huile
1 verre d'eau avec anis étoilé (badiane)
125 gr de beurre ramolli
1 citron râpé (2 ou 1 citron et une orange)
1 petit verre de rhum
1 paquet de sucre vanillé
four: grille du bas, 25 minutes à 4

huile + oeufs + citron + levure délayée dans le verre d'anis tiédi +
sucre : remuer longtemps +farine +beurre en petits morceaux en
pétrissant.

Grosse boule, laisser monter (au moins 4 h)
laisser monter une deuxième fois en petites boules (4 ou 5)