

# 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 )