

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Anicini sardi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sardegna](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

FARINA 00 1 kg

UOVA 6

ZUCCHERO 400 gr

LIEVITO PER DOLCI 2 bustine

SEMI DI ANICE 50 gr

VERMUT BIANCO 1 bicchiere

OLIO DI SEMI 1 bicchiere

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1

GRANELLA DI ZUCCHERO

PREPARAZIONE



2 Tostare i semi d'anice in una padella per qualche minuto.



3 Versate nella planetaria le uova intere e lo zucchero.



4 Montare fino a quando non saranno gonfi.



5 Versate la farina setacciata,i semi d'anice tostati.



6 Ed impastare, unite l'olio.



7 Impastare ed unite il liquore, la scorza del limone.



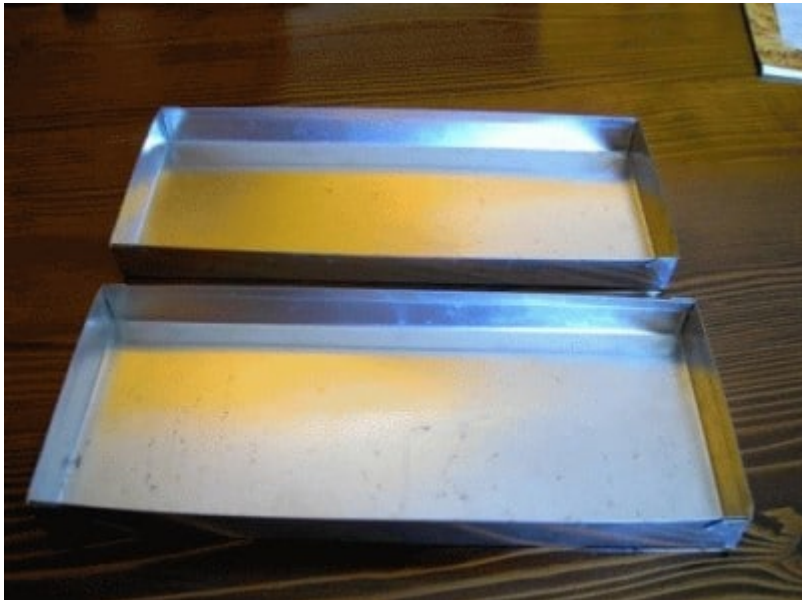
8 Impastare ed unite il lievito.



9 Impastare ancora per 5 minuti.



10 Imburrate ed infarinate due teglie rettangolari.





11 Versate l'impasto nelle teglie.



12 L'impasto risulterà elastico, livellarlo bagnando la spatola nel liquore che renderà liscio l'impasto.





13 Prima di infornare le teglie cospargete l'impasto con granelli di zucchero.



14 Infornate nel forno già caldo a 160°C per 30 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare.



15 Capovolgete lo stampo sopra un tagliere e con un coltello tagliate delle fette sottili.



16 Potete lasciarli così e mangiarli morbidi oppure sistemarli sopra una griglia e rimetterli in forno fino a farli diventare dorati e croccanti.



