

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti all'anice

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *40 MINUTI DI RIPOSO*



Biscotti all'anice: frollini gustosi e leggermente digestivi grazie alla presenza dell'anice. Come tutti i frollini sono facilissimi da realizzare, non vi resta che accendere il forno e mettere le mani in pasta! Si tratta di solcetti molto profumati e aromatici che si sposano benissimo sia a fine pasto, magari con un caffè o un digestivo, oppure per una merenda golosa. Provate questa ricetta, seguendo il passo passo di certo riuscirete! Se cercate altre ricette di biscottini sfiziosi vi proponiamo di provare la ricetta delle [ciambelline al vino](#): facilissime!

INGREDIENTI

FARINA 00 450 gr

BURRO 230 gr

ZUCCHERO A VELO 180 gr

UOVA 1

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA 1

LIEVITO cucchiaino - 1

SALE 1 pizzico

LIQUORE ALL'ANICE 1 bicchierino

ALBUMI 1

GRANELLA DI MANDORLE

PREPARAZIONE

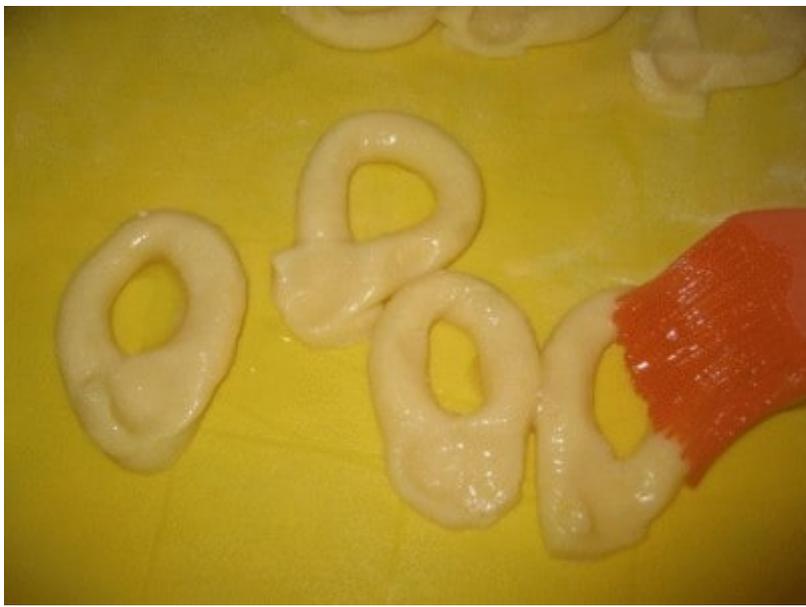
- 1 Per realizzare la ricetta dei biscotti all'anice è necessario lavorare tutti gli ingredienti velocemente, farne un panetto, avvolgerlo nella pellicola e metterlo in frigorifero per 40 minuti.



- 2 Passato tale tempo, fare dei lunghi cordoncini, e poi tagliarli e formare delle ciambelline.



- 3 Spennellarle con l'albume sbattuto.



4 Passarle nella granella dalla parte pennellata.



5 Metterle su carta forno in una teglia.



6 E infornare a 180°C per 15 minuti circa.



CONSIGLIO

Che altro tipo di granella potrei utilizzare?

Puoi utilizzare sia quella di nocciole che quella di zucchero, otterrai ottimi risultati con entrambe!

Posso conservare questi biscotti?

Certo, mettili all'interno di una scatola di latta.

Al posto dell'anice cosa posso mettere?

Puoi utilizzare anche del semplice vino bianco o dello spumante.