

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti all'anice con soli albumi

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 00 400 gr

ZUCCHERO 200 gr

ALBUMI 2

BURRO MORBIDO 100 gr

LATTE 80 ml

LIQUORE ALL'ANICE 1 bicchierino

SCORZA DI LIMONE 1

LIEVITO 1 bustina

Biscotti all'anice con soli albumi, leggerissimi e perfetti a fine pasto grazie alla presenza dei semi di anice. Robbola ci spiega come prepararli, rimarrete meravigliati dalla bontà! Spesso capita di avere degli albumi e non si sa mai come utilizzarli, bene questo è proprio il modo giusto per farlo! Seguite il passo passo della nostra amica e vedrete che meraviglia e che bontà! Se amate poi i biscotti da dessert, vi proponiamo di realizzare anche le ricetta delle [ciambelline al vino e cannella](#): speciali!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare i biscotti all'anice con soli albumi, in una ciotola bisogna setacciare la farina con il lievito e unirvi lo zucchero. Al centro disporre gli albumi, l'anice, il latte e la scorza di limone.



- 2 Impastare fino ad ottenere un panetto liscio. E' un impasto morbido e si ottiene velocemente.



- 3** Dare ai biscotti la forma preferita, come delle ciambelline.
Spennellare con latte.
Informare a 180°C per 20 minuti circa.

CONSIGLIO

Al posto dei cerchietti posso fare anche dei semplici bastoncini?

Certo, il sapore non ne risentirà.

Posso aggiungere anche della cannella?

Sì ci sta bene!

Quanto tempo si conservano?

All'interno di una latta si conservano per 10 giorni circa.