

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Brigidini toscani

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

400 g farina setacciata  
200 g zucchero fine  
2 cucchiaini olio  
6 uova  
1 pizzico semi di anice  
1 pizzico sale  
olio.

### PREPARAZIONE

- 1 Disporre la farina a fontana sul tavolo e mettere al centro le uova battute con il sale, lo zucchero, l'olio e i semi di anice. Lavorare bene l'impasto, farlo riposare, tagliarlo a pezzi grossi come nocchie e spianarli con il mattarello a forma di cialde. Disporli sulla placca del forno unta di olio e passarli al forno fino a quando saranno dorati.