

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti all'anice

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

DOSI PER: [40 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **biscotti all'anice** sono un grande classico della nostra tradizione, una di quelle **ricette** della nonna che profumano di casa e di ricordi. Sono dei **biscotti secchi, croccanti e rustici**, cugini stretti dei più famosi [tozzetti umbri](#) e dei [Cantucci alle mandorle toscani](#), con cui condividono la caratteristica doppia cottura. Appartengono alla grande famiglia dei biscotti tradizionali italiani, quelli che non mancano mai nelle feste. Ogni regione ha i suoi tesori: pensa ai speziatissimi [Roccocò](#) e [Mostaccioli napoletani](#), ai [Pepatelli molisani](#) o ai siciliani [Rame di Napoli](#). Il loro profumo di anice ricorda quello di alcuni [Taralli dolci](#) del sud, a volte ricoperti da una glassa bianca come i [Taralli al naspro](#)

. Anche se semplici, sanno farsi notare in un vassoio di dolci, accanto a biscotti più burrosi come i

[Canestrelli](#) o gli [Ovis Mollis](#).

INGREDIENTI PER I BISCOTTI ALL'ANICE

FARINA 00 450 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 200 gr

UOVA MEDIE 3

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 100 gr

SEMI DI ANICE 10 gr

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

MISTRÀ o sambuca (opzionale) -

COME FARE I BISCOTTI ALL'ANICE

- 1 In una ciotola capiente sguscia le uova intere e aggiungi lo zucchero. Mescola energicamente con una forchetta o una frusta a mano fino a sciogliere bene lo zucchero e ottenere un composto fluido e omogeneo. Ora versa l'olio di semi e aggiungi i semi di anice (se ti piace un gusto più intenso, puoi schiacciarli leggermente prima di metterli).





2 Dai una mescolata veloce per incorporare l'olio. A questo punto unisci le polveri: aggiungi

la farina e il lievito per dolci. Inizia a mescolare con la forchetta, poi passa a impastare con le mani.

Attenzione: L'impasto risulterà morbido e leggermente appiccicoso. Non preoccuparti, è normale! Non aggiungere troppa farina extra altrimenti i biscotti verranno duri. Ti consiglio di infarinare bene la spianatoia e le tue mani per lavorarlo meglio.





- 3 Trasferisci il panetto sulla spianatoia infarinata e dividilo in 3 parti uguali. Con le mani infarinata, rotola ogni pezzo per formare dei "filoni" (salsicciotti) lunghi circa 40 cm e larghi 7 cm. Schiacciai leggermente in superficie. Disponili su una teglia foderata di carta forno, ben distanziati tra loro perché in cottura cresceranno (gonfieranno in larghezza). Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per 30 minuti. Dovranno risultare dorati e cotti al tatto





4 Sforna i filoni e lasciali intiepidire per qualche minuto. Non tagliarli bollenti (si rompono) né freddi (si sbriciolano): **devono essere tiepidi**. Con un coltello a lama seghettata, taglia i filoni in diagonale ricavando delle losanghe (fette) spesse circa 2 cm. Ecco la forma tipica dei cantucci! Disponi i biscotti nuovamente sulla teglia, sdraiati sulla parte del taglio (la mollica). Inforna di nuovo, questa volta a 200°C per 10 minuti. A metà tempo (dopo 5 minuti), gira i biscotti sull'altro lato per una doratura uniforme. Sforna e lascia raffreddare: diventeranno croccantissimi.





IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: Sostituisci la farina 00 con un mix di farine per dolci senza glutine. L'impasto potrebbe risultare leggermente più delicato da lavorare.

Versione senza lattosio: Ottima notizia! Questa ricetta è naturalmente senza lattosio, in quanto utilizza l'olio di semi al posto del burro.

Versione light: Per una versione più leggera, puoi diminuire la quantità di zucchero e provare a sostituire parte dell'olio con dello yogurt bianco non zuccherato, anche se la consistenza cambierà.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto è la doppia cottura, o "biscottatura". La prima cottura serve a cuocere il filoncino, la seconda, a temperatura più alta e con i biscotti già tagliati, serve ad asciugarli e a renderli croccantissimi.

Lo sfizio in più: Per un profumo ancora più intenso, aggiungi all'impasto la scorza grattugiata di un limone non trattato, oppure un bicchierino di liquore all'anice, come la Sambuca o il Mistrà.

L'idea per i bambini: Il sapore dell'anice può essere forte per i più piccoli. Puoi preparare una versione per loro sostituendo i semi di anice con delle gocce di cioccolato e la scorza di un'arancia.

Idea antispreco: Questa ricetta è perfetta per utilizzare uova e farina vicine alla scadenza. Se ti avanzano dei semi di anice, sono ottimi per aromatizzare il pane fatto in casa o per preparare una tisana digestiva.

COME CONSERVARE I BISCOTTI ALL'ANICE

I biscotti all'anice, essendo secchi, si conservano a lungo. Riponili in una scatola di latta o in un contenitore ermetico e si manterranno fragranti per diverse settimane