

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Anicini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

FARINA 200 gr

ZUCCHERO 200 gr

SEMI DI ANICE 25 gr

UOVA 6

LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettete i tuorlo con lo zucchero (tenendone da parte due cucchiari).



2 Montare con le fruste elettriche.



3 Incorporate la farina, i semi di anice ed il lievito.



4 E continuate a montare.



5 A parte montate a neve ben ferma gli albumi con lo zucchero rimasto.



6 Uniteli al composto con l'anice.



7 Mescolare delicatamente dal basso verso l'alto.



8 Rivestite una placca con carta da forno, versatevi il composto.



9 Infornate nel forno già caldo a 160°C per 25 minuti.

Sfornate ed eliminate la carta da forno.



10 Tagliate il composto a rettangoli, rimettete gli anicini ottenuti nella placca e passateli nuovamente in forno finchè saranno uniformemente dorati.



11 Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare prima di servire.

