

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Anicini

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COTTURA: 20 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:
facile



INGREDIENTI

500 g di zucchero
10 uova
1 bicchierino di acqua aromatica ai fiori
d'arancio
1 cucchiaio di semi di anice
400 g di farina
burro per ungere.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola grande di vetro, tipo insalatiera, spacate le uova, versate i soli tuorli e intrideteli nello zucchero, mescolando con un cucchiaio di legno.
A parte montate a neve gli albumi, poi vi aggiungete i tuorli, i semi di anice e l'acqua aromatica, mescolate ancora con cura quindi unite, per ultima, la farina. Mescolate adagio e lasciate riposare un attimo.
Intanto, ungete con il burro le pareti di uno stampo largo circa 10 cm; oppure procuratevi

in negozi specializzati delle apposite scatole di carta resistente, strette e discretamente lunghe, da imburrare anch'esse; riempite gli stampi con l'amalgama, spianate la superficie e mettete a cuocere in forno, già caldo a 170-180°, per circa 20 minuti.

Sfornate gli stampi, lasciate raffreddare quindi, una volta tolto l'impasto, tagliatelo a fettine, dello spessore di circa 2 cm e della grandezza di cm 4 x 6, stendete quest'ultime in una placca da forno e rinfornate per biscottarle. Servite gli anicini freddi.

Si conservano a lungo racchiusi in scatole di lamiera, con coperchio a chiusura ermetica.