

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bastoncini all'anice di Valentin@77

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr

ZUCCHERO 200 gr

UOVA 3

SEMI DI ANICE 2 cucchiaini da tavola

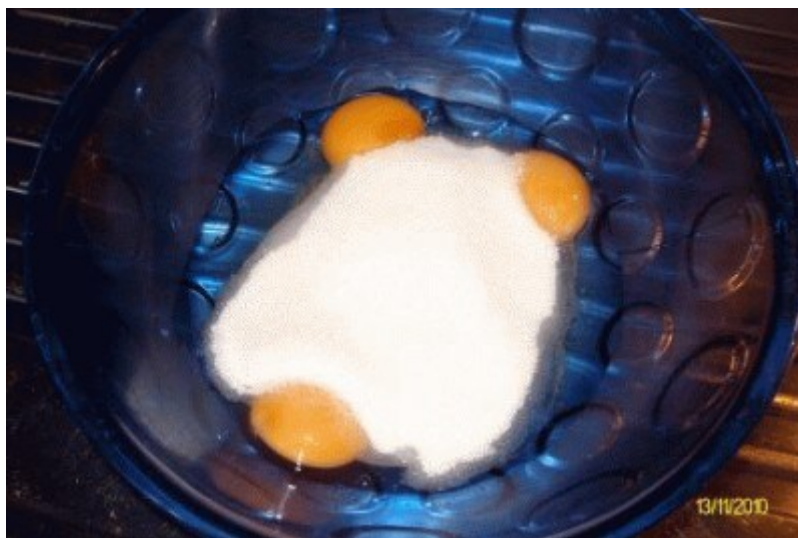
BURRO

SALE 1 pizzico

Dei bastoncini molto rustici con un aroma d'anice che se inizi a mangiarli poi non smetti più! V@lentin@77 ci spiega come farli...provate anche voi.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola sbattete le uova e lo zucchero con le fruste elettriche e quando l'impasto è spumoso aggiungete la farina e il lievito setacciati.



2 Quando l'impasto 'scrive' aggiungete i semi di anice.



3

Imburrate od oliate lo stampo ed aggiungeteci il composto, infornate a 180°C in forno preriscaldato e cuocete per 25 minuti, quindi tagliate a bastoncini e fate raffreddare su una griglia.

