

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti all'anice

di: *Susanna66*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *40 MINUTI DI RIPOSO*



Biscotti all'anice: frollini gustosi e leggermente digestivi grazie alla presenza dell'anice. Come tutti i frollini sono facilissimi da realizzare, non vi resta che accendere il forno e mettere le mani in pasta! Si tratta di solcetti molto profumati e aromatici che si sposano benissimo sia a fine pasto, magari con un caffè o un digestivo, oppure per una merenda golosa. Provate questa ricetta, seguendo il passo passo di certo riuscirete! Se cercate altre ricette di biscottini sfiziosi vi proponiamo di provare la ricetta delle [ciambelline al vino](#): facilissime!

INGREDIENTI

FARINA 00 450 gr

BURRO 230 gr

ZUCCHERO A VELO 180 gr

UOVA 1

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA 1

LIEVITO cucchiaino - 1

SALE 1 pizzico

LIQUORE ALL'ANICE 1 bicchierino

ALBUMI 1

GRANELLA DI MANDORLE

PREPARAZIONE

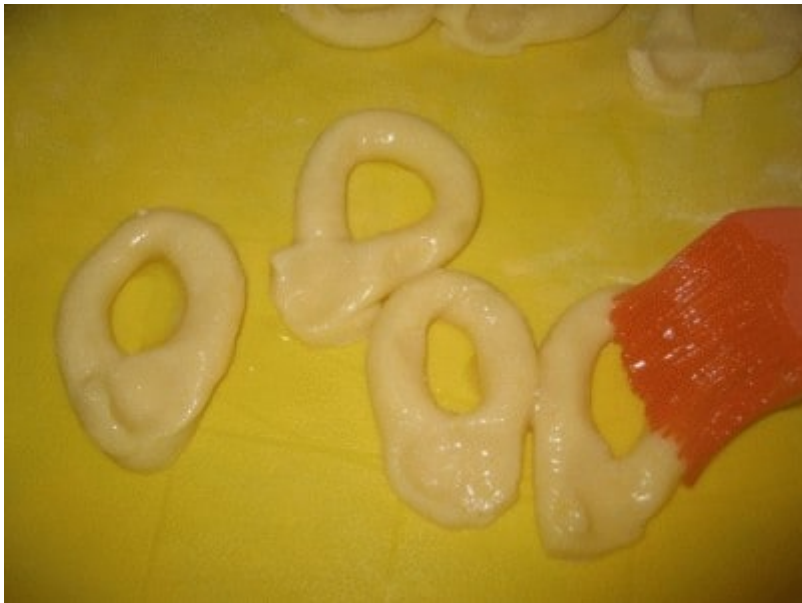
- 1 Per realizzare la ricetta dei biscotti all'anice è necessario lavorare tutti gli ingredienti velocemente, farne un panetto, avvolgerlo nella pellicola e metterlo in frigorifero per 40 minuti.



2 Passato tale tempo, fare dei lunghi cordoncini, e poi tagliarli e formare delle ciambelline.



3 Spennellarle con l'albume sbattuto.



4 Passarle nella granella dalla parte pennellata.



5 Metterle su carta forno in una teglia.



6 E infornare a 180°C per 15 minuti circa.



CONSIGLIO