

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti all'anice con soli albumi

di: *Robbola*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



**Biscotti all'anice con soli albumi**, leggerissimi e perfetti a fine pasto grazie alla presenza dei semi di anice. Robbola ci spiega come prepararli, rimarrete meravigliati dalla bontà! Spesso capita di avere degli albumi e non si sa mai come utilizzarli, bene questo è proprio il modo giusto per farlo! Seguite il passo passo della nostra amica e vedrete che meraviglia e che bontà! Se amate poi i biscotti da dessert, vi proponiamo di realizzare anche le ricetta delle [ciambelline al vino e cannella](#): speciali!

## INGREDIENTI

FARINA 00 400 gr  
ZUCCHERO 200 gr  
ALBUMI 2  
BURRO MORBIDO 100 gr  
LATTE 80 ml  
LIQUORE ALL'ANICE 1 bicchierino  
SCORZA DI LIMONE 1  
LIEVITO 1 bustina

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare i biscotti all'anice con soli albumi, in una ciotola bisogna setacciare la farina con il lievito e unirvi lo zucchero. Al centro disporre gli albumi, l'anice, il latte e la scorza di limone.



- 2 Impastare fino ad ottenere un panetto liscio. E' un impasto morbido e si ottiene velocemente.



- 3 Dare ai biscotti la forma preferita, come delle ciambelline.  
Spennellare con latte.  
Informare a 180°C per 20 minuti circa.

CONSIGLIO