

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti all'anice

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *6 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *40 min* COTTURA: *13 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 30 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO*



INGREDIENTI

- 300 g di farina
- 200 g di zucchero semolato
- 1/8 cucchiaino di sale
- 60 ml di olio extravergine d'oliva
- 60 ml di vino moscato
- 2 cucchiaini di liquore all'anice
- 1 cucchiaino di semi d'anice
- 1 uovo leggermente sbattuto
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato.

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate la farina, lo zucchero ed il sale in una ciotola.

Incorporate gradualmente l'olio ed il vino.

Aggiungete il liquore ed i semi d'anice ed impastate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Schiacciate l'impasto a formare un disco, avvolgetelo nella pellicola trasparente e riponete in frigorifero per 30 minuti.

Scaldare il forno a 180°C ed imburrate due teglie da forno.

Stendete l'impasto ad uno spessore di 3 mm e ricavatene dei dischi di 5 cm di diametro aiutandovi con un coppa pasta o un bicchiere.

Raccogliete i ritagli d'impasto, ristendeteli ed ottenete altri dischi. Continuate con questa operazione fino ad esaurimento dell'impasto.

Trasferite i biscotti sulle teglie già imburrate e bucherellateli con i rebbi di una forchetta.

Spennellate i biscotti con l'uovo sbattuto e cospargeteli di zucchero vanigliato.

Infornate fino a doratura, 12-15 minuti, quindi trasferiteli su di una griglia a raffreddare.

NOTE