

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Brigidini toscani

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

400 g farina setacciata  
200 g zucchero fine  
2 cucchiaini olio  
6 uova  
1 pizzico semi di anice  
1 pizzico sale  
olio.

## PREPARAZIONE

- 1 Disporre la farina a fontana sul tavolo e mettere al centro le uova battute con il sale, lo zucchero, l'olio e i semi di anice. Lavorare bene l'impasto, farlo riposare, tagliarlo a pezzi grossi come nocchie e spianarli con il mattarello a forma di cialde. Disponerli sulla placca del forno unta di olio e passarli al forno fino a quando saranno dorati.