

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Finocchini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 9 uova
- 380 g di zucchero
- 400 g di farina
- 1 cucchiaino di miele
- 1 bustina di lievito
- alcune gocce (6-7) di essenza d'anice
- 1 cucchiaino colmo di semi di finocchio.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Montare le uova intere con lo zucchero finchè il composto non diventi bello spumoso.



3 Dopodichè aggiungere la farina, il lievito, i semi di finocchio, l'essenza di anice ed il miele fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 4 Mettere la pasta ottenuta in una teglia rettangolare unta, facendone uno strato ben livellato alto tre dita.



- 5 Cuocere in forno per 30-40 minuti a 200°C finché si indora la crosta.



6 Lasciar raffreddare.

Togliere dalla teglia e tagliare tante fette verticali della larghezza di un dito e della lunghezza indicativa di 8/10 mm.



7 Ripassare le fette ottenute in forno per la tostatura, lasciandole appena imbrunire.



NOTE

Finocchini: biscotti tipici piemontesi al profumo di anice e finocchio.