

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panicocoli

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Umbria*

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



INGREDIENTI

- 1 bicchiere di vino
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di anice
- 1 cucchiaino di olio e farina q.b.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola si mescola il vino, lo zucchero, l'anice, l'olio. Si aggiunge farina fino ad ottenere un impasto morbido.

Si riscaldano i ferri, ungendoli con cera d'api purissima. Su uno dei piatti si mette un cucchiaino del preparato; si stringono i ferri, si girano sul fuoco per pochi minuti. Con una padella si toglie il panicocolo arrotolandolo se lo si vuole farcire.

NOTE