

D01 | ANICINI

INGREDIENTI

Farina Torte e Dolci Fritti	400 g
Zucchero	400 g
Uova in guscio	450 g
Sambuca	30 g
Semi di anice a scelta	
Baking	16 g



LINEA PASTICCERIA
TORTE E DOLCI FRITTI

PROCEDIMENTO

Montare in planetaria le uova, aggiungendo in un secondo tempo lo zucchero e la sambuca. Quando il composto sarà gonfio, incorporare delicatamente il lievito e la farina setacciati, infine aggiungere i semi di anice.

Versare il composto in anello inox con staccante su carta forno e infornare a 180 gradi per 20 minuti circa.

Sfornare, lasciar raffreddare e tagliare a fette di uno spessore di circa 2,5 cm.

Porre i biscotti piatti su teglie e infornare a 160 gradi per circa 10/15 minuti ad asciugare da entrambi i lati.