



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Anicini



4 Persone

dolci Categoria

bassa Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **2 ciotole, stampo, frusta da cucina o sbattitore elettrico, placca da forno, carta forno, forno, coltello**

Ingredienti

- 250 gr di zucchero
- 5 uova
- 1/2 bicchierino di acqua aromatica ai fiori d'arancio
- 1/2 cucchiaio di semi di anice
- 200 gr di farina
- 20 g di burro

Preparazione Anicini

Passo 1.

Sbattete in una ciotola i tuorli con lo zucchero e montate a neve gli albumi.

Passo 2.

Mescolate con un cucchiaio di legno tuorli e albumi, aggiungete l'acqua aromatica e i semi di anice, in ultimo la farina.

Passo 3.

Imburrate uno stampo stretto e lungo e versatevi dentro il composto.

Passo 4.

Cuocete in forno caldo a 180 C per 20 minuti, sfornate e affettate il dolce a fette di un paio di centimetri.

Passo 5.

Stendete un foglio di carta forno su una placca da forno e disponetevi sopra le fette di dolce, infornatele nuovamente a 180 C per qualche minuto in modo da biscottarle.

Passo 6.

Fate raffreddare e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)