

Anicini

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

150 g farina
50 g fecola
150 g zucchero
3 uova
1 tuorlo d'uovo
30 g semi di anice

Preparazione

Sbattere in 1 casseruola scaldata, le uova con lo zucchero, sino ad ottenere una crema. Incorporarvi la farina, la fecola, amalgamare bene e aggiungere i semi di anice. Versare il composto in 1 placca imburata ed infarinata e infornare a calore normale, per 30 minuti. Tagliare a bastoncini e rimettere al forno per far dorare da tutte le parti.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>