



BISCOTTI

Anicetti al vino bianco

22 Ottobre 2020



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINTEMPO DI COTTURA
15 MINCALORIE
500KNOTE
30 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

400 g di Farina 0

120 g di Zucchero semolato

4 cucchiaini di Semi di anice

120 ml di Olio extravergine di oliva

12 cl di Vino bianco

1 bustina di Lievito per dolci

Sale

Preparazione

- Setacciate la farina con il lievito, quindi disponetela a fontana sulla spianatoia; mettete al centro lo zucchero, i semi di anice, un pizzico di sale e mescolateli.
- Versate a poco a poco l'olio e il vino e amalgamate con cura gli ingredienti, prima con la punta delle dita e poi con le mani; qualora servisse aggiungete altra farina.
- Lavorate per almeno 5 minuti e, quando l'impasto avrà raggiunto una consistenza morbida e omogenea, fatelo riposare, coperto da pellicola, per 30 minuti.

- Trascorso il tempo indicato, stendete l'impasto con il matterello, dandogli uno spessore di circa 1 cm, quindi con un coltello ricavate dei rettangolini di circa 3 cm x 5 cm.
- Sistemate i biscotti sulla placca, foderata con carta apposita, e cuocete in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per 10-12 minuti, fino a che la superficie risulterà ben dorata.
- Sforateli e aspettate qualche minuto, quindi staccateli con una spatola piatta e fateli raffreddare su un piano; quindi serviteli.

Rossana Secchi