



Biscotti all'anice - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

dolci - pasticceria - semi

10 uova  
400 g. di zucchero  
650 g. di farina 00 (1/3 si può sostituire con amido )  
semi di anice  
8 g. esatti di ammoniaca  
vaniglia

Mescolare le uova con lo zucchero, a bagnomaria in acqua tiepida, a neve densissima (l'impasto deve "scrivere"). Setacciare la farina con la vaniglia e l'ammoniaca. Amalgamare delicatamente con le mani all'impasto e aggiungere un pugno di semi di anice. Preriscaldare il forno a 170/180°.

Foderare le teglie con carta forno. Mettere l'impasto nella sacca per dolci senza bocchetta e spremere due linee lungo i lati della teglia, distanziati per la lievitazione. Dividere in due teglie grandi = 4 linee. Infornare avendo cura di non aprire il forno durante la cottura. Dopo 25 minuti, togliere dal forno e tagliare secondo lo standard. Rimettere per 5 minuti in forno a tostare i lati affettati.

eCucinando.it