

BISCOTTI ALL'ANICE E VINO BIANCO



Ingredienti:

Semi di anice 15g

Vino bianco 450ml

Zucchero 310g +altro per ripassare i biscotti prima della cottura

Olio di oliva 250 ml

Bustina di lievito in polvere per dolci

Farina q.b.

Procedimento:

Almeno 1 giorno prima mettere a bagno l'anice insieme al vino bianco in una tazza grande (10,5 cm di larghezza).

In una bastardella aggiungere lo zucchero, l'olio di oliva e con una frusta amalgamare il tutto.

Aggiungere poi la farina e il lievito per dolci; lavorare con le mani fino a che non risulti un impasto liscio e omogeneo.

Ungere una teglia con l'olio di semi.

Arrotolare e formare delle ciambelline.

Ripassare sullo zucchero e cuocere in forno a 180°.