



Bimby: Anicini - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Postato da Annalun@

Tempo di preparazione: TM21 2 min.+forno 30 min.

Ingredienti:

Dose per 2 filoni: 500 gr. di farina, 200 gr. di strutto o margarina morbidi, 200 gr. di zucchero, 3 uova, 1 bustina di lievito, 30 gr. di semi di anice, scorza di 1 limone, latte q.b.

Preparare l'impasto: Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 40 sec. da vel. 6 a vel. Turbo.

Preparazione:

Aggiungere farina, uova, strutto, lievito e semi di anice: 40 sec. vel. 6. Con l'impasto fare dei filoni un po' schiacciati, larghi circa 6-7 cm. Sistemarli in una teglia infarinata, distanziati, spennellati con un po' di latte e spolverizzati con zucchero. Cuocerli in forno preriscaldato a 180° per 20 min. circa, affinché la superficie risulti ben dorata. Sforarli, lasciarli intiepidire e tagliarli a fette di 1 cm. e 1/2 circa. Disporli nuovamente sulla teglia, infornarli e lasciarli dorare ai lati per 10 min. circa.

eCucinando.it