



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

Ingredienti (Dose per 6 persone):

250 gr. di farina, 100 gr. di burro morbido, 50 gr. di zucchero, 1 pizzico di lievito in polvere, 1 cucchiaio di semi di anice, 4 cucchiai di latte.

Preparazione

Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 10 min. vel. 2. Stendere l'impasto con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia molto sottile, ritagliare dei grossi quadrati e disporli sulla placca del forno imburrata. Cuocere in forno preriscaldato a 180A° per 10 minuti.

eCucinando.it