



Biscotti "Anicetti"

Ingredienti

200 gr zucchero

50 zucchero a velo

120 burro morbido

3 uova intere

150 farina di mandorle

400 farina 00

1 bustina di lievito per dolci

Per ricopertura:

1 bicchiere di liquore all'anice

250 gr zucchero a velo

Mettere nella planetaria il burro, i due tipi di zucchero e la fecola poi mescolare 2-3 minuti; aggiungere le uova, lievito, la farina 00 e la farina di mandorle poi mescolare fino a che si sia amalgamato il tutto.

Mettere l'impasto in un sacchetto di plastica, in frigorifero, per 30 minuti; trascorso questo tempo prendere fuori dal frigorifero e fare delle palline di 20 gr. l'una poi immergere prima nell'anice e dopo nello zucchero a velo.

Sistemare le palline su una placca ricoperta con carta forno e cuocere per 18 minuti con resistenza sotto accesa e ventilato o comunque fino a cottura dei biscotti .

Si conservano 5 / 6 giorni in un barattolo di latta ben chiuso.