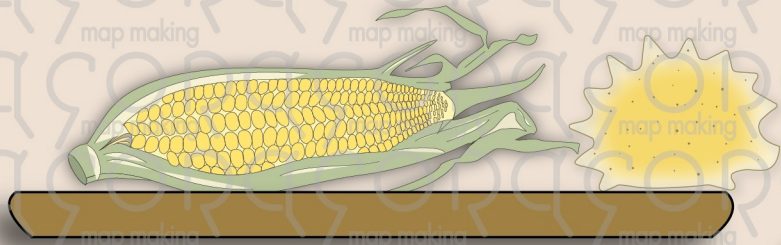


Ricci di mais sponcio e anice



INGREDIENTI:

- 200g di farina di mais sponcio
- 150g di farina di grano 0
- 140g di zucchero
- 150g di burro (Butiro)
- 3 cucchiaini di semi di anice
- 2 uova



1 Rivestite due teglie con la carta forno.

2 Setacciare insieme i vari tipi di farina.

Unire lo zucchero, i semi di anice, il burro (ammorbidito a temperatura ambiente) quindi unite le uova sbattute e impastate accuratamente.

3 Su una superficie leggermente infarinata spianate il composto con il mattarello in una sfoglia di 5 mm di spessore.

4 Tagliate i biscotti con la formina. Disponeteli ben separati sulle teglie. Rimpastate gli avanzi, stendete e fate altri biscotti.

5 Infornate a 180° per 10-15 minuti, finché il colore sia uniforme. Raffreddare i biscotti su una griglia.

Appunti:

