

La ricetta dei biscotti all'anice, friabili e profumatissimi

Autore: Redazione

Data: 27 Febbraio 2020



I **biscotti all'anice** sono molto apprezzati in [Sicilia](#). La **ricetta** è molto semplice e consente di preparare dei dolci e [profumati biscotti](#), senza troppa fatica. Vi basteranno pochi ingredienti e un po' di manualità.

Quest'antica spezia di origini mediorientali ha molte **proprietà**: aiuta a digerire, profuma l'alito, contrasta il singhiozzo, ha effetti diuretici, antinfiammatori e antibatterici.

Per non parlare, poi, del suo [profumo](#)! Non indugiamo oltre con le introduzioni: prepariamo insieme i biscotti all'anice.

Ricetta Biscotti all'anice

Ingredienti per 6 persone

- 300 g di farina 00
- 6 uova

- 150 g di zucchero semolato
- sale
- 1 cucchiaino e mezzo di estratto di anice
- 15 g di ammoniaca per dolci

Procedimento

1. Montate i tuorli con lo zucchero, in una terrina.
2. Quando saranno gonfi, incorporate poco per volta la farina, continuando a mescolare.
3. Aggiungete lo zucchero, l'ammoniaca, l'estratto di anice e una presa di sale.
4. Trasferite l'impasto in una tasca da pasticciare e lasciate cadere, su una placca rivestita di carta da forno, delle strisce lunghe.
5. Infornate a 250°, per 10 minuti.
6. Estraete la teglia e tagliate a fette l'impasto rappreso.
7. Capovolgete i biscotti, rimetteteli in forno e portate a termine la cottura, a 150°, per 15-20 minuti.
8. Sfornate e fate freddare.

Buon appetito!

[Foto](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ricetta-dei-biscotti-allanice/>

Generato il 19/04/2025