



# ANICINI

---

## Base:

<b>KOMPLET B + S</b>	200 g
Farina debole	500 g
Zucchero	350 g
Uova	750 g
Semi di anice	50 g

## Modalità d'impiego:

Montare in planetaria B+S, zucchero, uova e 250 g di farina per 10 minuti circa. Aggiungere mescolando a mano la restante farina e i semi di anice. Colare su carta da forno con sacchetto e bocchetta  $\varnothing$  30 mm.

**Cottura:** 200°C per 9 minuti circa.

Dopo la cottura tagliare i filoni all'altezza di 1 cm e tostare.

*La qualità piace!*



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**

