



ANICINI

Base:

B + S	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 ø 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

Numero Verde
800-251859

