BRIGIDINI TOSCANI

Ingredienti:

- 400 g di farina setacciata,
- 200 g di zucchero fine,
- 2 cucchiai di olio,
- 6 uova,
- 1 pizzico di semi di anice,
- 1 pizzico di sale,
- olio.

Disporre la farina a fontana sul tavolo e mettere al centro le uova battute con il sale, lo zucchero, l'olio e i semi di anice.
Lavorare bene l'impasto, farlo riposare, tagliarlo a pezzi grossi come nocciole e spianarli con il mattarello a forma di cialde.
Disporli sulla placca del forno unta di olio e passarli al forno fino a quando saranno dorati.