CIAMBELLE ALL'ANICE

Ingredienti:

- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 bicchiere d'olio,
- 1 bicchiere di zucchero,
- farina quanto basta,
- 1 pugno di anice,
- burro per la placca del forno.

Versare in un recipiente il vino, l'olio, lo zucchero e l'anice.
Unire la farina fino ad ottenere un impasto elastico ed omogeneo.
Ricavare dall'impasto dei cordoni di pasta del diametro di un dito e da questi tante ciambelline.
Sistemarle su una placca da forno imburrata e cuocerle in forno caldo a 180° per circa 30'.