ANICINI

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di farina
- 50 g di fecola
- 150 g di zucchero
- 3 uova
- 1 tuorlo d'uovo
- 30 g di semi di anice

Sbattere in 1 casseruola scaldata, le uova con lo zucchero, sino ad ottenere una crema.
Incorporarvi la farina, la fecola, amalgamare bene e aggiungere i semi di anice.
Versare il composto in 1 placca imburrata ed infarinata e infornare a calore normale, per 30 minuti.
Tagliare a bastoncini e rimettere al forno per far dorare da tutte le parti.