

Anicini (Anexin)



Ingredienti:

500 g di farina
400 gr di zucchero
5 uova
5 albumi
1 puntina di lievito, un pizzico di sale
4 o 5 gocce d'essenza d'anice per dolci

Preparazione:

Montare le uova intere con lo zucchero, unire la farina, l'essenza d'anice, lievito e sale e infine gli albumi, montati a neve fermissima, a cucchiaiate, tagliando il composto con una forchetta perché non si "smonti". Versare in una larga teglia quadrata, lasciare che il composto si livelli, infornare e cuocere a 160° finché non si presenta uniformemente dorato. Sfnare, lasciare raffreddare e quindi tagliare prima in lunghe strisce e poi a pezzi, con un taglio inclinato.

Alzare a 200° la temperatura del forno e rimettervi gli anicini a biscottare.

Tradizionali e antichissimi, gli anicini venivano serviti nelle festività natalizie accompagnati da un vino dolce nel quale si intingevano.

Si conservano a lungo in una scatola di latta e in ambiente secco.