

Biscuits à l'anis et aux raisins secs (Desserts)



Préparation

Dans un bol, battre le beurre avec le sucre en poudre et le sucre glace jusqu'à obtenir un mélange crémeux, puis ajouter les œufs et l'anis. Mélanger à nouveau et incorporer la farine tamisée avec la levure. Lorsque les ingrédients sont mélangés, ajouter la liqueur d'anis et les raisins secs, préalablement trempés et égouttés. Pétrir la pâte pour obtenir une boule de pâte lisse. Transférer sur un plan de travail légèrement fariné et abaisser la pâte pour qu'elle ait environ 1/2 cm d'épaisseur. Découper des biscuits avec un emporte-pièce rond ou en forme de fleur d'un diamètre d'environ 10 cm et les mettre sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faire cuire au four à 170°C pendant environ 15 minutes.

Conseils

Nous vous conseillons de servir ces délicieux biscuits à l'anis et aux raisins secs avec un vin sucré, comme un Malvasia par exemple.

Anecdotes

Ces savoureux biscuits à l'anis et aux raisins secs sont l'une des spécialités les plus délicieuses de la tradition culinaire toscane.

Information

Préparation 30 minutes

Temps total 15 minutes

Pour X Pour 8 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Farine 00 italienne 200 grammes

Fécule de pomme de terre 50 grammes

Beurre 75 grammes (mou)

Sucre 50 grammes

Sucre glace 50 grammes

Levure chimique 8 grammes

Liqueur 15 millilitres (à l'anis)

Anis (Une demi-cuillère à soupe de graines d'anis)

Raisins secs 40 grammes

Oeufs 1 unité

Jaunes d'œufs (1 jaune d'œuf)