

Biscottini ai semi di anice

100 gr fiocchi di avena } 1) Frullare
10 gr semi di anice } insieme

300 gr farina 00 bio
100 gr farina di riso
10 mgr Cremor Tartaro
1 bustina di lievito per dolci
150 gr di zucchero di canna

90 gr olio di soia } 3) Frullare
60 gr latte } insieme e versare
2 tuorli } nella conchetta
1 uovo intero }

2) Mescolare con cura in una ciotola lasciando una conchetta nel centro

4) Mescolare prima con una forchetta poi impastare con le mani velocemente fino a produrre una palla di pasta; a questo punto appiattirla, formando un rettangolo, chiuderla in una pellicola e mettere in frigo per una mezzora

5) Tagliare la pasta in 5 o 6 pezzi e tirarli con il mattarello a un'altezza di 3 o 4 mm, ritagliare i biscotti con un coppapasta a forma di "S" e infornarli nel forno preriscaldato a 175° per 12/15 minuti... sfornare, far freddare e... gustare!

La morte sua? Col caffè d'orzo!

