

Ciambelline ai semi di anice

Un dolcissimo dono di Natale fai-da-te.



Una ricetta facile e veloce per preparare degli ottimi biscottini all'anice, perfetti da confezionare e mettere sotto l'albero.

L'aroma dell'[anice](#) porta immediatamente con la mente all'immagine di serate invernali davanti al caminetto, in compagnia di un infuso caldo o di un bicchierino di vino liquoroso... queste ciambelline all'anice sono un **ottimo cibo-coccola**, ideali da mangiare in ogni occasione e come **regalo di Natale fatto in casa**.

Difficoltà: normale

Costo: basso

Tempo di preparazione: 20 minuti più un'ora di riposo dell'impasto

Tempo di cottura: 20 minuti

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di farina di farro
190 g di vino rosso
175 g di olio extra-vergine d'oliva
180 g di zucchero di canna integrale semolato più un altro po' per la guarnizione
4 cucchiaini di semi di anice
un pizzico di bicarbonato di sodio

Procedimento

1. Unire i semi di anice al vino e lasciarli ammorbidire una decina di minuti.
2. In una ciotola capiente unire vino e anice, olio, zucchero e un pizzico di bicarbonato e mescolare con un cucchiaio.
3. Aggiungere la farina poco a poco continuando a mescolare, fino a raggiungere una consistenza che permetta di trasferirsi su una spianatoia.
4. Impastare brevemente, poi avvolgere l'impasto in un foglio di pellicola per alimenti e metterlo a riposare in frigorifero per almeno un'ora. L'impasto deve essere simile a una frolla ma più morbido.
5. Riscaldare il forno a 180° C e preparare i biscotti: staccare una parte di impasto grande quanto una noce, formare un filoncino e unire le estremità per formare una ciambellina. Intingere un lato nello zucchero e poggiare la ciambellina sul lato opposto sulla leccarda ricoperta di carta da forno. Continuare così fino ad esaurire l'impasto.
6. Far cuocere per 20-25 minuti, fino a leggera doratura. Con queste quantità si ottengono due leccarde piene. Lasciar raffreddare e servire.

Consiglio in cucina

Se non siete grandi amanti dei sapori troppo dolci, potete provare questi biscotti anche riducendo la dose di zucchero a 120 g oppure sostituendo un terzo della farina bianca con la farina integrale.