

BIZCOCHOS DE ANÍS



Dimpinella anisum



INGREDIENTES:

- 2 TAZAS DE HARINA
- 1 CDA DE POLVO DE HORNEAR
- 4 CDAS DE AZÚCAR
- 1 HUEVO
- 2 CTAS DE ANÍS EN GRANO
- 4 CDAS DE ACEITE
- ½ TAZA DE ACEITE



PREPARACIÓN:

BATIR EL HUEVO CON EL ACEITE, CERNIR LA HARINA, EL POLVO DE HORNEAR Y EL AZÚCAR. AGREGARLE EL ANÍS.

FORMAR UNA MASA AGREGANDO LECHE HASTA QUE PERMITA TRABAJARLA PARA FORMAR UN BOLLO.

DEJAR REPOSAR BREVEMENTE.

HACER BOLLITOS Y COLOCARLOS EN LA ASADERA PREVIAMENTE ENMANTECADA, LLEVAR A HORNO POR 40 MINUTOS.