

Ciambellone all'Anice (Marche)



INGREDIENTI

3 uova



egg

150 ml di latte

350 g di farina 00



1 bustina di lievito istantaneo per dolci

food

100 g di zucchero semolato

1 tazza di anice

semi di anice (facoltativo)

80 ml di olio di semi



granella di zucchero per decorare

PREPARAZIONE

In una ciotola sbattere le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso e omogeneo.

Aggiungere a filo l'olio e il latte, dopodiché inserire la farina e il lievito setacciati.

Mescolare e amalgamare il composto in modo uniforme. In ultimo, aggiungere l'anice e i semi di anice (questi ultimi a piacere) e unire gli ingredienti.

Imburrare e infarinare una teglia con cerniera a forma di ciambella, versarvi il composto e cuocere in forno a 170°. Dopo circa 10 minuti di cottura, aggiungere la granella di zucchero e continuare a cuocere per altri 30 minuti.

Il nostro Ciambellone all'anice è pronto per essere servito!