

Taralli all'anice

Ingredienti

150 gr. olio
150 gr. latte
150 gr. zucchero
1 uovo
una bustina di lievito istantaneo per dolci
600 gr. farina
un cucchiaino di semi di anice

Preparazione

Inserire olio, latte, zucchero, uovo, lievito in un MIXER e frullare.
Aggiungere la farina e i semi di anice e frullare.
Preparare i taralli e disporli in una teglia rivestita di carta forno.
Infornare a 180 gradi per 20 minuti.

Ricavati 19 taralli

N. calorie per ogni tarallo: 200 circa

