

Bizcochitos de anís sin azúcar



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Lettu **Recetizador:** Rosa Alvarez



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Para diabéticos

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Los bizcochitos de anís son ideales para acompañar una taza de chocolate o en Argentina se usan para acompañar el mate.

Ingredientes para 10 personas :

- 4 huevos
- 250 grs de mantequilla
- 750 grs de harina
- 250 grs de maicena
- 2 cditas de polvo de hornear
- 2 cucharadas de anís
- Edulcorante al gusto
- 1 vaso de leche

Preparación:

Paso 1

Calentar la leche con el anís agregando el edulcorante, derretir la mantequilla. Batir 3 huevos y agregar sin dejar de batir la leche endulzada y la mantequilla derretida. Aparte mezclar la harina, la maicena y el polvo de hornear, ir añadiendo a la mezcla de los huevos. una vez obtenido el bollo lo amasamos y luego lo dejamos reposar unos 20 minutos. Colocamos el bollo sobre la encimera, cortamos tiras gruesas de masa para hacer una especie de chorizo e ir cortando los bizcochos todos del mismo tamaño para que su cocción luego sea pareja. Pre calentamos el horno unos 10 minutos, en la bandeja de horno colocamos papel de cocina y luego los bizcochos, pintarlos con huevo batido. Cocinar 20/25 minutos a 180°.