

# BISCOTTI AI SEMI DI FINOCCHIO

Ingredienti per 8 persone:

- 1 kg di farina,
- 400 g di zucchero,
- 4 uova,
- 12 cucchiaini di latte,
- 1 cucchiaio di semi di finocchio,
- 1 bustina di vanillina,
- 10 g di cremore di tartaro,
- 5 g di bicarbonato di sodio.

Lavorare velocemente la pasta con tutti gli ingredienti, escluso il finocchio.

Raccoglierla in una palla e farla riposare per 15'.

Stenderla in una sfoglia non troppo sottile, distribuirvi i semi di finocchio e premerli con la mano.

Ritagliarla a bastoncini, sistemare sulla placca imburata e infarinata e cuocere in forno caldo (200° C) per circa 25'.

Sono abbastanza duri, essendo senza burro, ma piaceranno a colori che non possono o non vogliono mangiare burro.