

LA RICETTA

Brigidini

CULTURA

21_11_2022



Ingredienti per 30 brigidini circa (ricetta classica):

250 g di farina

190 g di zucchero

Una bustina di zucchero vanigliato

Un cucchiaio di liquore all'anice (o semi di anice macinati)

3 uova

Sale

Preparazione

Per prima cosa prendere una ciotola capiente e sbattere le uova insieme a un pizzico di sale. Aggiungere anche lo zucchero e continuare a mescolare, fino a composto schiumoso.

Unire alla pastella il liquore all'anice, oppure, se volete preparare i brigidini senza alcol, un cucchiaio raso di semi di anice macinati in polvere.

Aggiungere la vanillina e la farina setacciata, mescolando fino ad avere un impasto liscio e omogeneo. Scaldare la piastra dei brigidini (si trova anche su Internet, vedi foto) e versarci una cucchiainata di pastella. Cuocere i brigidini un minuto per lato, giusto il tempo di renderli friabili e belli dorati.

Procedere così fino a esaurire tutto l'impasto.

Possiamo mangiarli subito, ma anche conservarli per qualche giorno, chiusi in un contenitore ermetico (Liana Marabini).

