

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bensone allo yogurt

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di farina 00

2 uova

125 g di yogurt

125 g di burro morbido

250 g di zucchero semolato

1 bustina lievito per dolci

1 pizzico di sale

zucchero a velo q.b.

granella di zucchero q.b.

PREPARAZIONE



2 Lavorate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema densa quindi aggiungete lo yogurt e, sempre mescolando e una alla volta, le uova.

Unite al composto la farina (facendola scendere da un setaccino), un pizzico di sale e 1 bustina di lievito e impastare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Mettete la pasta sulla placca del forno foderata di carta da forno e dategli una forma ovale, con questa quantità verranno 2 benconi, distanziateli sulla placca da forno.

Spolverizzate sulla superficie con abbondante zucchero a velo e la granella di zucchero.

Infornate per circa 40 minuti a 175°C (finchè non fa una bella crosticina dorata in superficie).







3 -







4









