

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti ai pinoli

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 40 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



### INGREDIENTI

FARINA 500 gr  
ZUCCHERO 125 gr  
BURRO 250 gr  
YOGURT MAGRO 125 gr  
PINOLI 100 gr  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

### PREPARAZIONE

- 1 Riunite tutti gli ingredienti ad eccezione dei pinoli sul piano di lavoro o nella ciotola dell'impastatrice.

Impastate gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.



**2** Unite, infine i pinoli all'impasto ottenuto.

Prelevate dall'impasto dei pezzi di circa 20/25 g e date forma a delle palline che appiattirete leggermente.

Infornate i biscotti appena realizzati a 180°C per circa 18/20 minuti.