

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.