

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti allo yogurt

di: *Barbie72*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *18 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Biscotti allo yogurt: un impasto morbido e leggero con il quale potrete realizzare più che dei biscotti dei piccoli pasticcini. L'impasto prevede l'utilizzo di olio di semi e yogurt per un biscotto leggero e allo stesso tempo gustoso.

INGREDIENTI

FARINA 00 160 gr
AMIDO DI MAIS 40 gr
OLIO DI SEMI 60 gr
ZUCCHERO A VELO 75 gr
YOGURT 80 gr
LIEVITO PER DOLCI ½ cucchiaini da tè
SCORZA DI LIMONE 35 gr
UVETTA
ARANCIA CANDITA
CIOCCOLATO FONDENTE
MARMELLATA

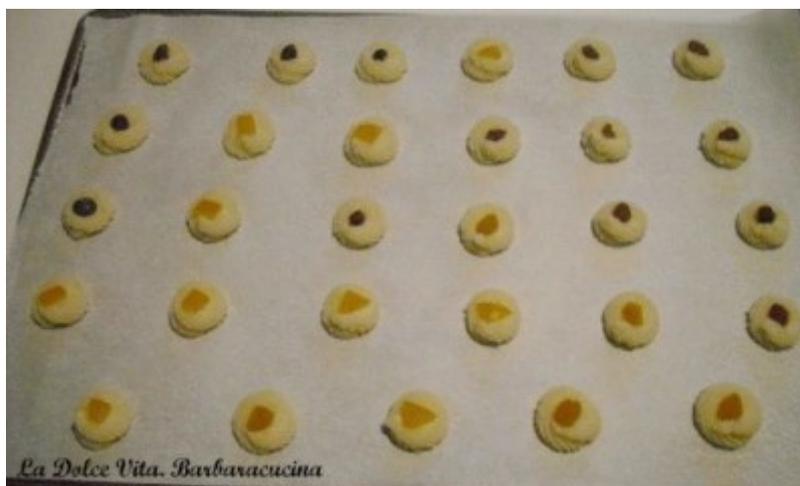
PREPARAZIONE

1 Per prima cosa mescolare tra loro gli ingredienti secchi. Unire olio e yogurt e mescolare

con una spatola fino ad avere un composto omogeneo.

A questo punto mettere l'impasto in una tasca da pasticciere con bocchetta a stella da circa 1 cm e fare delle forme a rosellina su una teglia foderata di carta forno.

Riempire il centro delle roseline con uvetta, pezzetti di canditi, cioccolato, altra frutta secca o marmellata.



2 Cuocere i biscotti di frolla allo yogurt per circa 18 minuti, finché sono leggermente dorati.



3 Sformare e far raffreddare su una gratella.