

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti con yogurt

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [18 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Biscotti con 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. Divertitevi a decorarli con i bambini ma sono talmente buoni che piaceranno di certo anche ai grandi! La ricetta è semplice ed economica di quelle che diventano presto assi nelle maniche! Provate questa ricetta e vedrete che buoni!

Se volete realizzare altri frollini, vi proponiamo anche la ricetta del [biscotti al burro](#): irresistibili!

INGREDIENTI

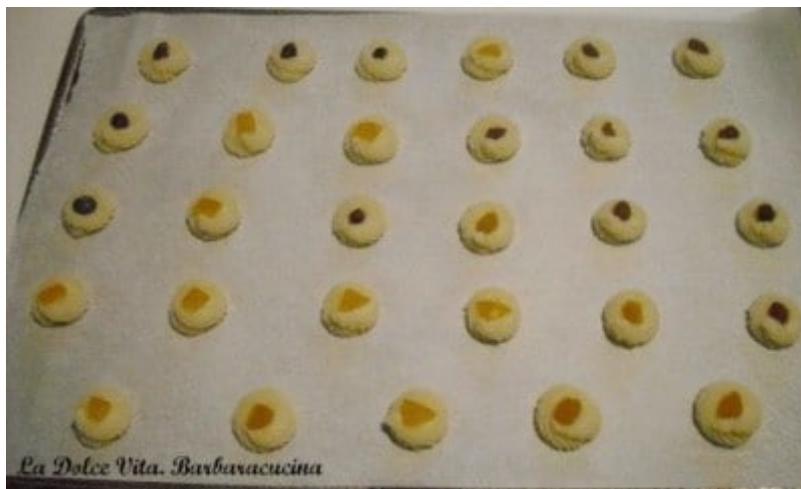
FARINA 00 160 gr
AMIDO DI MAIS 40 gr
OLIO DI SEMI 60 gr
ZUCCHERO A VELO 75 gr
YOGURT 80 gr
LIEVITO PER DOLCI ½ cucchiaini da tè
SCORZA DI LIMONE 35 gr
UVETTA
ARANCIA CANDITA
CIOCCOLATO FONDENTE
MARMELLATA

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta dei biscotti con yogurt, 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 roselline 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.

CONSIGLIO

Si potrebbe usare lo yogurt aromatizzato?

Certo, magari scegli nocciola, o caffè!

Posso surgelarli una volta cotti?

Sì certo ve benissimo.

Quanto tempo prima posso prepararli?

Puoi farli anche la mattina per il pomeriggio, sono buonissimi!