

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di soia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Biscotti adatti a chi soffre di celiachia.

INGREDIENTI

FARINA di soia - 250 gr

ZUCCHERO 140 gr

BURRO 150 gr

UOVA 1

LIEVITO PER DOLCI 3 cucchiaini da tè

SALE 3 pizzichi

SCORZA DI LIMONE di 1 limone - 1
cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

1 Impastate gli ingredienti come per una frolla.



2 Formate con l'impasto appena ottenuto delle palline grandi come una nocciola.

Inserite al centro del biscotto 1/2 pistacchio o 1/2 nocciola, spolverate con abbondante zucchero a velo.



3 Infornate a 180°C per 12 minuti. Una volta freddi spolverizzare ancora con zucchero a velo.