

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti senza burro morbidi alla ricotta

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO: molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE:

*PER QUESTA RICETTA SI CONSIGLIA L'USO DI RICOTTA COMPATTA E BEN ASCIUTTA.*



I **biscotti senza burro**, morbidi con la ricotta e profumati al limone, sono dei dolcetti deliziosi che si realizzano in poco tempo e con **solo tre ingredienti**.

La ricetta prevede un impasto di **farina, zucchero e ricotta** con aggiunta di un pizzico di lievito per dolci. Internamente, i biscotti senza burro, hanno un cuore morbido, in più sono leggeri perchè senza aggiunta di grassi come burro o olio.

Adattissimi per la prima colazione o come spuntino, sono l'ideale soprattutto per chi ha delle

intolleranze per le uova.

La ricetta dei biscotti morbidi alla ricotta è alla portata di tutti, non ha bisogno di utensili particolari, e in pochissimo tempo la cucina sarà invasa da un buonissimo profumo di dolce. Prova i nostri [dolci di Natale](#).

Prova anche queste altre ricette di biscotti:

[Biscotti semplici di frolla](#)

[Cookies con arachidi](#)

[Nutellotti facili](#)

[Cantucci alle mandorle](#)

## INGREDIENTI

RICOTTA VACCINA (asciutta) - 250 gr

FARINA 00 180 gr

FARINA 00 per la spianatoia - 20 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

VANILLINA 1 bustina

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA 2

ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO (per la finitura) -

## PREPARAZIONE

**1** Stempera la ricotta ben asciutta in una terrina.

Aggiungi lo zucchero a velo e lavora con la forchetta fino a far amalgamare i due ingredienti.





**2** Poi, aggiungi la farina setacciata con il lievito e la vanillina, lavorando ancora un poco gli ingredienti.

Unisci per ultime le bucce grattugiate finemente dei due limoni.





**3** Trasferisci l'impasto sulla spianatoia e lavora fino ad ottenere un panetto morbido. Dividi l'impasto in tanti pezzetti più o meno dello stesso peso. Con le mani infarinate forma tante ciambelline





**4** Sistema le ciambelline in una teglia ricoperta di carta da forno. Inforna in forno caldo statico a 180°C per circa 15 minuti.

I biscotti morbidi al limone devono essere coloriti leggermente. Spolverizza i biscotti ancora caldi con dello zucchero a velo vanigliato e sono pronti per essere gustati.

Le ciambelline possono essere conservate in una scatola di latta fino a tre giorni.



