

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 al posto del burro e profumati al limone, sono dei dolcetti deliziosi che si realizzano in poco tempo e con **solo tre ingredienti** principali. La nostra **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** perché **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 o tiene un occhio sull'ago della bilancia.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per realizzare questi deliziosi biscotti senza burro, vedrai come saranno semplici e veloci, molto golosi e invitanti da servire con il tè o con il caffè.

Se ami le [ricette dei biscotti](#), eccone alcune di [biscotti molto semplici da fare in casa](#):

[Taralli dolci](#)

[Mostaccioli](#)

[Frollini semplici](#)

[Brutti ma buoni](#)

[Canestrelli](#)

INGREDIENTI

RICOTTA VACCINA (asciutta) - 250 gr

FARINA 00 + q.b per la spianatoia - 180 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

VANILLINA 1 bustina

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA 2

ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO (per la finitura) -

PREPARAZIONE

- 1** Ecco come cucinare in modo perfetto dei deliziosi biscotti senza burro: 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 Aggiungi alla crema di ricotta, la farina setacciata con il lievito e la vanillina, lavorando ancora un poco gli ingredienti. Grattugia finemente la scorza di due limoni e aggiungile per ultime all'impasto.



- 3 Trasferisci l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata e lavora fino a 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 forno. Inforna in forno caldo e 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, così sono pronti per essere gustati.

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

