

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti ai pinoli

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *40 pezzi*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

FARINA 500 gr

ZUCCHERO 125 gr

BURRO 250 gr

YOGURT MAGRO 125 gr

PINOLI 100 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

## PREPARAZIONE

- 1 Riunite tutti gli ingredienti ad eccezione dei pinoli sul piano di lavoro o nella ciotola dell'impastatrice.

Impastate gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.



**2** Unite, infine i pinoli all'impasto ottenuto.

Prelevate dall'impasto dei pezzi di circa 20/25 g e date forma a delle palline che appiattirete leggermente.

Infornate i biscotti appena realizzati a 180°C per circa 18/20 minuti.