

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti alla ricotta al profumo di arancia

di: *Tati.D*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *25 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Biscotti alla ricotta al profumo di arancia, un'alternativa più leggera dove al posto del burro utilizzato nella maggior parte dei frollini, si utilizza la ricotta molto più leggera e digeribile. Tati.D li ha realizzati e fotografati...diamo un'occhiata!

## INGREDIENTI

FARINA 210 gr

FARINA INTEGRALE 40 gr

UOVA 1

RICOTTA light - 100 gr

ZUCCHERO 70 gr

SUCCO D'ARANCIA 40 gr

OLIO DI SEMI 35 gr

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

## PREPARAZIONE

**1** In una ciotola, lavorare a crema la ricotta con lo zucchero.



**2** Unirla alle due farine setacciate con il lievito nella ciotola della planetaria. Aggiungere l'uovo, il succo e l'olio.



**3** Impastare il tutto con la frusta a foglia, fino ad ottenere un composto piuttosto morbido, ma non appiccicoso.  
Stendere l'impasto tra due fogli di carta forno.



4 Formare i biscotti e sistemarli su una teglia rivestita di carta oleata.



5 Cuocere a 180°C per circa 25 minuti e lasciarli intiepidire nel forno spento.