

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti alla ricotta al profumo di arancia

---

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.