

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti allo yogurt

di: *Serena*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *10 MINUTI DI RIPOSO*

---



Se cerchi la ricetta di un frollino sano, goloso e delicato, i **biscotti allo yogurt** fanno proprio al caso tuo! Questa ricetta è facile e risulta anche molto economica in quanto si fa con ingredienti di uso comune che si trovano di certo anche nella vostra dispensa. Questi biscotti sono ottimi per fare colazione ma sono altrettanto buoni per la merenda o da portare a scuola. Seguite il passo passo che ci è stato lasciato sul forum e vedrete che profumino ci sarà nella vostra cucina. Che buoni questi frollini allo yogurt.

Questi biscotti di frolla allo yogurt sono davvero favolosi, perfetti in ogni momento, ottimi in ogni pausa golosa.

E quando i frollini saranno terminati prova la ricetta dei [biscotti al riso](#): buonissimi!

## INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr

UOVA 2

YOGURT INTERO 250 gr

BURRO MORBIDO 125 gr

ZUCCHERO 220 gr

LIEVITO PER DOLCI 16 gr

SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE

1

Per realizzare la ricetta dei biscotti allo yogurt, procedete nel seguente modo: in un recipiente mescolate il burro ammorbidito con 200 g di zucchero fino ad ottenere un composto denso, quindi aggiungete lo yogurt





2

Sempre mescolando, unite una alla volta, le uova.

Unite al composto la farina (facendola scendere da un setaccio), aggiungete un pizzico di sale e il lievito.

Mescolate bene il composto con le fruste elettriche. mettetelo all'interno di una sac a poche con bocchetta larga a stella.







- 3 Formate dei biscotti sopra la teglia foderata di carta forno, della lunghezza all'incirca di 5-6 centimetri ciascuno e distanziali bene l'uno dall'altro. Spolverate i biscotti allo yogurt con 20 g di zucchero semolato.



4

Trasferite i biscotti allo yogurt in forno statico preriscaldato a 180 °C per 15 minuti.

Trascorso il tempo di cottura, sfornate i biscotti e lasciateli raffreddare bene prima di servire.







CONSIGLIO