

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti con yogurt

di: *Barbie72*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **18 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



**Biscotti con yogurt:** un impasto morbido e leggero con il quale potrete realizzare più che dei biscotti dei piccoli pasticcini. L'impasto prevede l'utilizzo di olio di semi e yogurt per un biscotto leggero e allo stesso tempo gustoso. Divertitevi a decorarli con i bambini ma sono talmente buoni che piaceranno di certo anche ai grandi! La ricetta è semplice ed economica di quelle che diventano presto assi nelle maniche! Provate questa ricetta e vedrete che buoni!

Se volete realizzare altri frollini, vi proponiamo

anche la ricetta del [biscotti al burro](#): irresistibili!

## INGREDIENTI

FARINA 00 160 gr

AMIDO DI MAIS 40 gr

OLIO DI SEMI 60 gr

ZUCCHERO A VELO 75 gr

YOGURT 80 gr

LIEVITO PER DOLCI ½ cucchiaini da tè

SCORZA DI LIMONE 35 gr

UVETTA

ARANCIA CANDITA

CIOCCOLATO FONDENTE

MARMELLATA

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta dei biscotti con yogurt, per prima cosa mescolare tra loro gli ingredienti secchi. Unire olio e yogurt e mescolare con una spatola fino ad avere un composto omogeneo.

A questo punto mettere l'impasto in una tasca da pasticciere con bocchetta a stella da circa 1 cm e fare delle forme a rosellina su una teglia foderata di carta forno.

Riempire il centro delle roselline con uvetta, pezzetti di canditi, cioccolato, altra frutta secca o marmellata.



2 Cuocere i biscotti di frolla allo yogurt per circa 18 minuti, finché sono leggermente dorati.



3 Sformare e far raffreddare su una gratella.

CONSIGLIO