



Biscotti da colazione, leggeri - [Visualizza sul sito](#)
di padellina

yogurt - uova - burro

Questa ricetta proviene da Cookaround, io però ho fatto delle piccole modifiche. Gli ingredienti quà elencati sono già modificati.

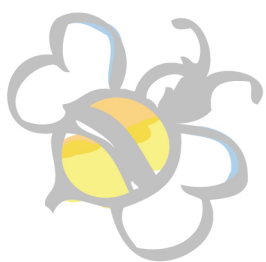
400 farina
100 fecola
2 uova medie
180 zucchero
150 burro
1 vasetto yogurt bianco da 125 gr.
sale
1 bustina lievito in polvere
vaniglia

Montare il burro ammorbidito con lo zucchero e il sale, poi aggiungere 1 uovo alla volta e la vaniglia continuando a sbattere. Aggiungere lo yogurt e incorporare la farina setacciata con il lievito. Mettere il composto in una sac a poche con la bocchetta a stella o piatta e formare i biscottoni sulla placca del forno. Passare le placche pronte in frigo per un paio d'ore. Scaldare il forno a 180° e infornare una teglia alla volta. Cuocere a 170°-175° per circa 15 minuti.





eCucinando.it



eCucinando.it