

Biscotti allo yogurt



Ingredienti

170 g burro
200 g zucchero
zucchero vanigliato
2 uova
succo di lime
75 g yogurt di Vipiteno al gusto limone
350 g farina
3 cucchiaini di amido di mais
lievito per dolci

Preparazione

Mischiare bene il burro e lo zucchero. Aggiungere le uova e lo zucchero vanigliato. Mischiare lo yogurt con il succo di lime e aggiungere la farina, l'amido di mais e il lievito per dolci. Formare delle piccole gocce con due cucchiari e infornarli a 175°C per 10 Minuti. Guarnire con cioccolato scolto in bagnomaria.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

