

Cialde di yogurt



Ingredienti

1 uovo
120 g farina di farro
40 g farina integrale di grano
125 g yogurt al limone
40 g zucchero di canna
40 g burro sfuso raffreddato
1/2 cucchiaino di lievito in polvere
1/4 cucchiaino Soda
un pizzico di sale
una buccia di limone grattugiato

Preparazione

Mescolate tutti gli ingredienti con una forchetta fino a farlo diventare un impasto omogeneo. Friggere le cialde. Mangiarle con salsa di cioccolato o caramello



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

