

# Cookies di yogurt



## Ingredienti

1 uovo  
130 g di yogurt Vipiteno bianco intero  
100 g di burro Vipiteno a temperatura ambiente  
320 g di farina di farro, setacciata  
50 g di farina di mais  
1,5 cucchiaino di lievito in polvere  
80 g di zucchero  
80 g di zucchero muscovado  
pizzico di sale

## Preparazione

Preriscaldare il forno a 180 gradi. Sbattere il burro morbido con lo zucchero e il sale fino a renderlo cremoso. Aggiungere l'uovo e mescolare brevemente. Mescolare lo yogurt. Mescolare la farina, la farina di mais e il lievito in polvere e mescolare brevemente al composto. Formare delle palline della grandezza di una noce dall'impasto e premerle sulla teglia. Cuocere i biscotti per 10-15 minuti. Cospargere con zucchero a velo, se si desidera.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

