

Tortina di limone e papavero



Ingredienti

60 g burro
2 uova
100 g zucchero
100 g yogurt bianco
165 g farina
Scorza di un limone
50 ml Limoncello
60 g semi di papavero
1/2 cucchiaino di lievito per dolci
1/2 cucchiaino di soda
Pizzico di sale

Preparazione

Riscaldare il forno a 180 gradi. Fare sciogliere il burro. Sbattere le uova con lo zucchero e il sale per circa 3-4 minuti. Aggiungere lo yogurt, il limoncello, il burro, la scorza di limone e mescolare bene. Mescolare farina, lievito e soda, semi di papavero e aggiungere il tutto all'impasto. Riempire le forme di carta a 2/3 e infornare per circa 20 minuti (controllare con uno stuzzicadenti).



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

