

Tortine allo yogurt



Ingredienti

5 uova
200 g zucchero
Limone grattugiato
50 g miele
150 g farina
120 g olio d'oliva
100 g nocciole tritate
1 TL lievito per dolci
100 g Yogurt Vipiteno intero bianco
1 pizzico di sale

Preparazione

Scaldare il forno a 190°C. Mescolare la farina con il lievito e le nocciole. Battere a schiuma le uova con lo zucchero e il miele. Aggiungere lo yogurt. Alla fine mescolare lentamente sia la parte farinosa che l'olio e il limone grattugiato.

Mettere l'impasto in piccole forme per tortine e cuocerli per 10 minuti nel forno.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno