

Biscottini Allo Yogurth

Versate il burro fuso in una ciotola, unite lo zucchero mescolando; aggiungete lo yogurth e incorporate un tuorlo alla volta. Unite la farina di mandorle e quella normale setacciata con un cucchiaio di lievito vanigliato. Impastate il tutto con le mani, fate una palla e tenetela in frigo un'ora. Stendete la pasta allo spessore di un centimetro e con le varie formine ritagliate i biscotti. Cuocete in forno su una placca imburata a 200 gradi per mezz'ora. Spolverateli con tanto zucchero a velo.

Ingredienti

1 Vasetto Yogurth Intero
1 Vasetto Burro Fuso
1 Vasetto Farina Di Mandorle
200 G Farina
2 Uova
Lievito Per Dolci
Zucchero A Velo

Note

Preparazione: 45 minuti.