

Biscotti con le mandorle

Ingredienti

350 gr. di farina

125 gr. di zucchero

125 gr. di yogurt

100 gr. di mandorle tritate grossolanamente

60 gr. di olio di girasole

1 uovo

Una bustina di lievito per dolci

Vaniglia o buccia di limone

Procedimento

Mescolare gli ingredienti come da routine.

Fare delle palline di cinquanta gr. (n.14) e disporle su una teglia rivestita di carta forno. Schiacciarle leggermente, spennellarle con un po' di latte e distribuire sopra un po' di zucchero di canna.

Tempo di cottura: venti minuti in forno statico preriscaldato a 180 gradi.

N. calorie di un biscotto: circa 200

