

Biscotti bon-bon con amaretti

Ingredienti:

300 gr. di farina
100 gr. di amaretti frullati
1 yogurt bianco
50 gr. di zucchero
50 gr. di olio di semi di mais
50 gr. di limoncello
1 uovo
Una bustina di lievito per dolci

Preparazione

Battere l'uovo con lo zucchero e con lo yogurt fino ad ottenere un composto spumoso.

Incorporare l'olio, la farina, gli amaretti frullati precedentemente, la bustina di lievito e il limoncello.

Fare delle palline della grandezza di una noce e inserire nell'interno un amaretto. Depositare queste palline in una teglia ricoperta di carta forno.

Infornare a 180 gradi termoventilato per 15 minuti circa.

Cospargere i biscotti con zucchero a velo.



