

Dolcetti con ricotta

Ingredienti:

350 gr. di farina
200 gr. di zucchero
125 gr. di ricotta
100 gr. di yogurt
100 gr. di gocce di cioccolato
1 uovo
una bustina lievito per dolci
una buccia di limone grattugiata

Preparazione:

Mescolare l'uovo con lo zucchero e con lo yogurt.

Aggiungere la ricotta e la buccia del limone grattugiata e la farina setacciata.

Alla fine aggiungere il lievito e le gocce di cioccolato.

Rivestire la teglia del forno con la carta forno e disporvi delle palline fatte con la pasta, leggermente distanziate.

Infornare a 180 gradi per 15 minuti

