

BISCOTTI ALLO YOGURTH

Ingredienti per 6 persone:

- 1 vasetto di yogurth intero
- 2 vasetti di zucchero
- 3 vasetti di farina
- 4 uova
- burro

Versate in una ciotola lo yogurth e usate il vasetto vuoto per dosare gli altri ingredienti.

In una terrina sbattete le uova con lo zucchero e lavorateli fino a ottenere un composto leggero e spumoso.

Incorporatevi lo yogurth, mescolate vigorosamente, aggiungete la farina setacciata e continuate a mescolare per evitare che si formino grumi fino a quando la pasta diventa soffice e liscia.

Imburrate tanti stampini, spolverizzateli di farina, mettetevi delle piccole quantità dell'impasto.

Cuoceteli in forno preriscaldato a 220°C per un quarto d'ora.

Ritirate, lasciate raffreddare e sformateli sul piatto da portata.