E la vincitrice di Dolce di vita è…

La foto dei biscottini allo yogurt!

Avete scelto la vostra foto preferita di Dolce di vita contest: ecco a voi la ricetta di Arianna!

Gli utenti di Facebook hanno votato la foto preferita del contest Dolce di vita. È stato un vero plebiscito: con ben 178 voti **la foto dei biscottini allo yogurt di Arianna Callegaro** si aggiudica il primo photo contest firmato Casa di vita.

Foto e ricetta trovano così il loro posto d'onore sul blog in attesa di essere pubblicate anche sul **prossimo numero di ottobre del DiVita magazine**, il trimestrale gratuito distribuito in tutti i punti vendita Despar, Eurospar e Interspar.

Dopo averne ammirato la foto, ora potete finalmente preparare la ricetta di Arianna a casa vostra!

Difficoltà: normale
Costo: basso
Preparazione: 80 minuti

Ingredienti
(per 4 persone)

200 g di farina 00 biologica Scelta Verde Bio,logico Despar
70 g di zucchero a velo
50 g di fecola di patate
60 g di burro
125 g di yogurt bianco magro Vital Despar
mezza bustina di lievito
un cucchiaino da caffè di aroma all'anice
un pizzico di sale

Procedimento

1. Mescolare farina e fecola ben setacciate e metterle in un recipiente capiente.
2. Aggiungere lo zucchero, il lievito e il pizzico di sale mescolando bene.
3. Versare il vasetto di yogurt e il burro a temperatura ambiente e iniziare a impastare.
4. Aggiungere anche l'aroma all'anice (se si vuole si può usare anche la vaniglia in bacche).
5. Avvolgere la pasta ottenuta in una pellicola per alimenti e lasciare riposare in frigo per un'oretta.
6. A questo punto stendere con il mattarello e ritagliare i biscotti con le formine preferite. Decorare a piacere e infornare per circa 10 minuti a 180°.

Potete scoprire altre ricette di Arianna sul suo blog: http://kitchlove.wordpress.com/.

Per rivedere tutte le foto del contest: http://on.fb.me/16qZzQM