



**Ricetta:** Biscotti Viola, Geranio e yogurt



**Fiore:** Viola Cornutina

**Tipo di piatto:** Antipasti

**Provincia:** Lucca

**Nazione:** Italia

**Chef:** Flowers2eat

**Ingredienti:** Viole cornutine Geranio 2 vasetti di yogurt (a scelta) 3 vasetti di farina 2 vasetti di zucchero 1/3 vasetto di olio di oliva 1/2 bustina di lievito

**Procedimento:** Mescolare lo yogurt con l'olio e lo zucchero, quindi unire farina e lievito. Amalgamare fino a che il composto risulterà liscio e cremoso. Dividere l'impasto in due e aggiungere i petali di geranio in una parte e le viole nell'altra. Disporre su una teglia con carta da forno e dare ai biscotti la forma desiderata con l'aiuto di un cucchiaio o della tasca da pasticciare. Infornare a 160° per 15/20 min.