

# Come fare i biscotti senza lievito: la ricetta dolce e fragrante

**Autore:** Redazione

**Data:** 25 Marzo 2020



I **biscotti senza lievito** sono buonissimi e profumati al [limone](#). Perfetti per il tè pomeridiano, vanno benissimo anche a **colazione** e coccolano il palato con un loro sapore leggermente agrumato. Questa [ricetta](#) è perfetta per tutte quelle occasioni in cui non abbiamo la possibilità di recarci al supermercato o [non troviamo il lievito](#).

Vi basterà montare bene l'impasto e aggiungere un po' di bicarbonato. I biscotti senza lievito si conservano a lungo se tenuti in un contenitore di latta, in un luogo fresco e asciutto.

## Come fare i biscotti senza lievito

## **Ingredienti**

190 g di farina  
2 limoni  
90 g di zucchero  
50 g di olio di semi di girasole  
1 albume  
bicarbonato  
sale  
zucchero di canna

## **Procedimento**

Mettete in una ciotola la buccia del limone grattugiata, il succo di due limoni, lo zucchero semolato, l'olio e l'albume.

Montate bene per un po' di minuti, in modo che il composto incorpori aria.

Setacciate la farina con la punta di un cucchiaino di bicarbonato.

Unite farina e bicarbonato al composto.

Il risultato sarà simile alla pasta frolla.

Create delle palline, grosse come una noce, e mettetele su una teglia ricoperta con la carta forno.

Lasciate abbastanza distanza e ricoprite le palline con lo zucchero di canna.

Infornate a 180°C per 15 minuti.

Sfornate, fate freddare e gustate i vostri biscotti senza lievito.

***Buon appetito!***

Foto Flickr

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/come-fare-i-biscotti-senza-lievito-ricetta/>

Generato il 23/05/2025