

Ingredienti (per 4 piadine)
250 g di farina integrale
25 g di olio d'oliva
5 cucchiai di yogurt bianco magro
2 cucchiaini di sale
Acqua q.b.

Preparazione
In una ciotola impastiamo insieme, farina, olio, yogurt e sale. Aggiungiamo poi poco per volta dell'acqua, sempre impastando, finché otterremo un impasto non appiccicoso.
Copriamo con della pellicola trasparente e lasciamo riposare in frigo per almeno 1 ora.
Dividiamo l'impasto poi in 4 palline e con un mattarello spianiamole.
Facciamo scaldare una padella antiaderente e cuociamo le nostre piadine prima da un lato e poi dall'altro.
Le nostre ricche piadine gustose e morbide potranno essere farcite come in questo caso con la crema di nocciole, magari fatta in casa!