

# → croccanti biscotti ← al caffè d'orzo

(INGREDIENTI PER CIRCA 15 BISCOTTI)



## procedimento

### BISCOTTI

1. Setaccia in una ciotola la farina di grano tenero integrale, la semola rimacinata di grano duro e due cucchiaini di orzo solubile.
  2. Aggiungi un cucchiaino di lievito per dolci, un pizzico di sale e lo zucchero di canna. Mescola per amalgamare bene tutti gli ingredienti.
  3. Nella stessa ciotola aggiungi poi l'uovo intero, 2/3 cucchiaini di latte (se vuoi puoi sostituirlo con una bevanda d'avena o di mandorla) e l'olio di semi di riso biologico. Mescola tutti gli ingredienti con l'aiuto di una spatola, o impasta direttamente con le mani, fino a ottenere una pasta omogenea ed elastica.
  4. Copri la ciotola dell'impasto con la pellicola trasparente e mettila in frigo per almeno mezz'ora.
  5. Prima di fare i biscotti, copri una placca da forno con della carta forno, ungila con un filo d'olio evo e infarinala per evitare che i biscotti si attacchino durante la cottura. Preleva poi con un cucchiaino poco impasto per volta, forma una pallina con le mani e adagiala sulla placca, continua fino a finire l'impasto.
5. Appiattisci leggermente i biscotti con le mani o con il dorso di un cucchiaino e cuocili in forno a 180 °C per 15 minuti. Sforna quando i biscotti saranno di un bel colore dorato!