

# → croccanti biscotti ← cioccolato e nocciole

(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 un cucchiaino di lievito per dolci.
2. Aggiungi un pizzico di sale, lo zucchero di canna, il cioccolato tritato e le nocciole tritate. Mescola per amalgamare bene tutti gli ingredienti.
3. Nella stessa ciotola aggiungi poi l'uovo intero, 2/3 cucchiaini di bevanda 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. Copri una placca da forno con della carta forno, ungila con un filo d'olio evo e infarinata 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 i biscotti con le mani o con il dorso di un cucchiaino, cuocili in forno a 180 °C per 15 minuti e sfornali quando saranno di un bel colore dorato!