



BISCOTTI

Biscotti vegan



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

25 MIN



TEMPO DI COTTURA

10 MIN



CALORIE

380K

NOTE

1 ORA DI RIPOSO

INGREDIENTI

260 g di Farina 0

40 g di Amido di mais (maizena)

120 ml di Latte di mandorla

140 g di Zucchero a velo

1 Limone bio

Cannella in polvere

1/2 cucchiaino di Lievito per dolci

60 ml di Olio di girasole o di mais spremuto a freddo

Sale

Preparazione

• In una terrina setacciate la farina con l'amido di mais e il lievito. Aggiungete lo zucchero, la cannella, un pizzico di sale e mescolate bene.

• Versate l'olio e continuate a mescolare; unite poi, poco alla volta, il latte di mandorle. Lavoratelo con le mani finché otterrete un impasto morbido ma non appiccicoso. Create una palla, copritela con pellicola alimentare e fatela riposare in frigo per un'ora.

- Trascorso il tempo necessario, su un piano infarinato stendete l'impasto a un'altezza di 1/2 cm circa. Con l'apposita formina ricavate i biscotti, sistemateli su una teglia foderata con carta da forno.
- Cuocete i biscotti in forno a 180°C per 10-12 minuti circa, finché saranno appena dorati ai bordi; non fateli cuocere troppo altrimenti diventano duri.
- Sfornateli, aspettate che si siano intiepiditi e poneteli su un vassoio. Fateli raffreddare prima di gustarli magari con un buon caffè.

Cristina Checcacci