

BISCOTTI CON NOCI



Gr. 125 farina di grano tenero integrale
Gr. 50 olio di girasole spremuto a freddo
Gr. 75 di uvette messe a bagno
Gr. 40 di noci biologiche sguosciate e tritate grossolanamente
q.b. succo di mela
Un pizzico di sale

In una ciotola versate la farina e l'olio e amalgamate bene i due ingredienti. aggiungete le noci (meglio se tritate), l'uvetta e un pizzico di sale. Impastate tutti gli ingredienti e lasciate riposare per circa mezz'ora (meglio se in frigorifero). Prendete l'impasto a pizzichi e adagiateli in una teglia da forno, oppure preparate un salsicciotti di circa 6 cm di diametro e tagliate a fettine dello spessore di cm 0,5. Infornate a 170° per circa 15 minuti (forno preriscaldato).