

Biscotti alle nocciole con frutti di bosco



INGREDIENTI

Ingredienti per 24 biscotti

- -Gr. 250 di farina di farro*
- -Gr. 100 di malto di riso
- -Gr. 50 di olio evo**
- -Gr. 50 di nocciole tritate
- -Gr. 200 di frutti di bosco a scelta
- -½ cucchiaino di bicarbonato
- -Buccia di limone grattugiata
- -Un pizzico di sale marino integrale
- -Q.b. succo di mela o bevanda vegetale
s/z aggiunto

PROCEDIMENTO

In una ciotola mescolate la farina, l'olio, il bicarbonato; aggiungete il sale, le nocciole e mescolate ancora. Unite il malto, la buccia grattugiata del limone e i frutti di bosco (more in questo caso). Se l'impasto dovesse risultare troppo asciutto, aggiungete del succo un poco di succo di mela. Mescolate bene tutti gli ingredienti e lasciate riposare per circa mezz'ora. A cucchiaiate, disponete l'impasto in una teglia precedentemente oleata o con carta da forno (a mo' di brutti ma buoni) e infornate a 180° (forno preriscaldato) per circa 25 minuti. Lasciate raffreddare e servite.



Biscotti alle nocciole con frutti di bosco



*per i dolci utilizziamo spesso la farina di farro perché si presta molto bene, ma potete utilizzare anche altre farine come ad esempio farina di grano tenero o duro (a seconda), farina di orzo, e anche le farine senza glutine.

** se volete un gusto più delicato, potete utilizzare olio di mais biologico spremuto a freddo. L'olio extra vergine di oliva da un gusto più rustico al biscotto.

n.b. Si suggeriscono ingredienti di provenienza biologica

