



FROLLINI SALATI FIOCCHI DI ALGHE E SESAMO

(vegan, senza glutine)

250 g di farina tipo 2 (ma vi potete sbizzarrire)
100 ml di olio extra vergine d'oliva
100 ml di acqua bollente
1 cucchiaino di sale integrale
1 cucchiaio di fiocchi di alghe
1 cucchiaio di semi di sesamo

Si mischiano tutti gli ingredienti tranne l'acqua, poi si aggiunge l'acqua, che deve essere caldissima. Si mischia prima un attimo con un cucchiaio per non scottarsi e poi con le mani per ottenere una palla, poi si formano le palline, si schiacciano, si mettono sulla placca del forno, si schiacciano con la forchetta e si cuociono a 175 gradi una mezz'oretta.

Si possono usare fiocchi di nori o misti, o anche solo semini vari.

*

<http://www.stellapederzoli.it/frollini-salati-fiocchi-alghe-sesamo/>