

BISCOTTI SALATI CON SCARTO DI MANDORLE (OKARA)

- 250 gr di scarto del latte di mandorle
- 200 gr di farina integrale buona
- 80 gr di amido di mais
- 2 cucchiaini di olio extra vergina d'oliva
- mezzo cucchiaino di sale fino integrale
- mezzo cucchiaino di cremor tartaro di quello naturale già addizionato con bicarbonato e amido
- un pizzico di cumino
- un pizzico di semi di senape
- acqua q.b.

(tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici)

Ho mischiato tutti gli ingredienti con le mani aggiungendo acqua fino ad avere la consistenza giusta, che si riescano a fare le palline con le mani, ho schiacciato le palline e le ho messe sulla teglia, ho schiacciato con la forchetta bagnata che serve ad appiattire ma anche a decorare e ho cotto a 180 gradi una ventina di minuti, poi li ho girati e ho cotto ancora una decina di minuti. Ma il mio forno è vecchiotto e strano. Comunque non devono scurirsi molto se no si seccano troppo.

