

## BISCOTTI CACAO E AVENA

- 100 gr di farina integrale
- 100 gr di uvetta
- 50 gr di fiocchi d'avena
- 70 gr di zucchero mascobado
- 20 gr di cacao
- 4 cucchiaini di olio d'oliva e.v.
- 1 pizzico di sale
- acqua q.b.

*(tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici)*

Ho tritato nel robotino tutti gli ingredienti tranne l'acqua cioè la farina, i fiocchi, l'uvetta, lo zucchero, il cacao, l'olio e il sale. Con la lama per tritare e non con l'affarino per impastare così i fiocchi e l'uvetta si tritano.

Il bello di non usare il burro è che non c'è problema di surriscaldamento e non c'è bisogno di mettere in frigo.

Ho poi aggiunto l'acqua a poco a poco e impastato con le mani, fatto delle palline e tirate col mattarello (se si stendono e si tagliano poi bisogna reimpastare gli avanzi, insomma ci vuole più tempo). Devono essere spessi almeno mezzo centimetro, se no seccano troppo.

Li ho cotti in forno caldo a 180 gradi per 10 minuti. Buoni. Aspettare che si freddino.

