

BISCOTTI MORBIDI AL MIELE con CACAO NOCCIOLE MANDORLE e latte di riso

200 gr tra nocciole bio e mandorle bio
200 gr farina tipo 0 bio
1 pizzico di sale
1 cucchiaino abbondante di cacao (bio equosolidale)
1 cucchiaino abbondante di cremor tartaro bio addizionato con bicarbonato
2 cucchiari rasi di zucchero di canna integrale equosolidale
4 cucchiari di miele
8 cucchiari di olio evo
latte di riso basmati bio q.b.

Tritare nocciole e mandorle (le mandorle erano con la pellicina, le nocciole no) con lo zucchero.
Unire tutti gli altri ingredienti, mescolare bene e aggiungere il latte di riso fino a quando non è della consistenza giusta per formare delle palline con le mani umide, una consistenza tipo polpette.
Fare delle palline schiacciate e infornare a 180 gradi per 20/25 minuti.
Sono buonissimi!

