

## Biscotti morbidi al miele

200 gr. di noci o altra frutta secca oppure cocco rapè  
200 gr. di farina integrale oppure 0 o metà e metà  
un pizzico di sale  
un cucchiaino di bicarbonato  
un cucchiaino di cremor tartaro  
2 cucchiari di zucchero di canna  
4 cucchiari di miele (*o malto*)  
8 cucchiari di olio d'oliva  
acqua

Si trita la frutta secca nel mixer con lo zucchero di canna, si unisce alla farina e poi a tutti gli altri ingredienti aggiungendo l'acqua fino ad avere la consistenza giusta che deve essere morbida e leggermente appiccicosa ma modellabile con le mani.

Si fanno delle palline di 4-5 cm. leggermente schiacciate e si cuociono in forno a 180 gradi per 10/15 minuti, finchè non sono leggermente dorati.

Si conservano qualche giorno.

