

BISCOTTI AL MUESLI senza zucchero

200 gr di muesli alla frutta bio, quello della rapunzel senza zucchero e con fichi, albicocche, uvetta, fiocchi d'avena, fiocchi di frumento, semi di lino, semi di girasole

150 gr di farina di grano saraceno bio

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva bio

80 gr di succo concentrato di mela bio

40 gr di acqua

mezzo cucchiaino di vaniglia bio in polvere

mezzo cucchiaino di cremor tartaro naturale di quello già addizionato con bicarbonato e amido (marca biovegan)

1 cucchiaino di semi di canapa bio decorticati

Si mischiano tutti gli ingredienti secchi da una parte, dall'altra tutti quelli liquidi, si uniscono e si mette in frigo mezz'oretta, poi si formano i biscotti, io faccio sempre delle palline schiacciate, non restano ritagli e si fa prima.

Si cuociono a 180 gradi per 10/15 minuti.

A me stavano bruciando, non devono diventare così scuri.

