

## **TORTINE di FROLLA al cacao**

Pasta frolla all'olio:

**150 gr farina 2 (io ho usato farro monococco)**  
**50 gr zucchero di canna integrale bio equosolidale**  
**50 gr olio extra vergine d'oliva**  
**1 tuorlo bio**  
**1 pizzico di sale**

Ripieno:

**1 cucchiaio cacao in polvere equosolidale**  
**1 cucchiaio pasta di nocciole bio di sole nocciole senza altri ingredienti**  
**1 cucchiaio malto d'orzo bio**

Ho messo tutti gli ingredienti della frolla nel mio vecchissimo robottino ed ho mischiato pochi secondi, con la "lama" di plastica. Viene un impasto granulare che senza aggiungere niente si compatta con le mani formando una palla. Ho avvolto in pellicola e messo in frigo un'oretta.

Ho mischiato gli ingredienti del ripieno con un cucchiaio (potete variare le quantità secondo i vostri gusti, cambiando tipo di malto cambia anche il sapore, quello d'orzo è più amaro, quello di mais più dolce, quello di grano più delicato).

Ho tolto la frolla dal frigo, oliato gli stampini, messo uno strato di frolla sul fondo, si sbriciola per cui non si riesce a stenderla, si deve schiacciare con le dita. Ho riempito di ripieno, sbriciolato sopra la frolla avanzata e infornato a 180 gradi per 15 minuti circa.

Ho preferito usare lo zucchero perchè questo tipo di frolla se si fa con il malto sa troppo di olio e non mi piace, e se un paio di volte l'anno ci mangiamo un cucchiaio di zucchero integrale non sarà la fine del mondo.

Nel caso non ci aveste fatto caso non ci sono latticini.

