

BISCOTTI VEGAN MANDORLE CACAO E ZUCCHERO

200 gr di farina mista (integrale di farro, tipo 0, tipo 2)
100 gr di mandorle con la pellicina
50 gr di zucchero integrale di canna mascobado
50 gr di olio e.v.o.
1 cucchiaino piccolo di cacao amaro fairtrade
un pizzico di sale fino integrale
un pizzico di vaniglia in polvere
acqua

Tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici.

Ho tritato le mandorle, ho impastato con le mani tutti gli ingredienti aggiungendo acqua fino alla consistenza giusta, ho formato delle palline schiacciate, le ho messe su una teglia, ci ho premuto sopra una forchetta e ho infornato a 180 gradi per circa 20 minuti.
Si conservano bene per parecchi giorni in una scatola di latta.

