

## **BISCOTTI SALATI VEGANI ALL'AVENA**

Biscottoni perfetti per la prima colazione, semplici e velocissimi da fare.

Li ho copiati qui, da yari, ( <http://cucchiadilegno.it/2010/01/26/biscotti-ai-fiocchi-davena-in-doppia-versione/>) dove c'è sia la versione dolce che quella salata.

Si prestano a varianti di tutti i tipi, cambiando spezie, farina, fiocchi, aggiungendo semini...

Io li ho fatti così:

**100 gr fiocchi d'avena grandi bio**

**100 gr farina tipo 2 bio**

**mezzo cucchiaino di cumino**

**mezzo cucchiaino di anice**

**mezzo cucchiaino di sale affumicato**

**1 cucchiaino di cremor tartaro di quello addizionato col bicarbonato e l'amido che si trova nei negozi bio**

**50 gr olio evo**

**acqua calda q.b.**

Si uniscono tutti gli ingredienti, per ultima l'acqua fino ad avere un composto molle appiccicoso.

Si stende su carta forno infarinata col mattarello molto infarinato, si lascia riposare 15 minuti (nel frattempo si scalda il forno) e poi si taglia con la rotella.

Si cuoce a 150 gradi 20 minuti circa.

