Biscotti di grano saraceno e nocciole

Senza zucchero e derivati animali.

Prova la dolcezza tutta naturale (e sugar free!) di questi deliziosi biscottini. Attenzione: uno tira l'altro!

Un sapore rustico, quasi grezzo, ma allo stesso tempo profumato ed intenso: è il **grano saraceno** che sposa la nocciola, per dei biscotti completamente privi di derivati animali e zucchero: sani, leggeri, perfetti per tutti… soprattutto per noi donne sempre alla ricerca del prodotto che rispetti la nostra "linea" ma ci dia anche tanto gusto; per noi donne che nel dolcetto spesso cerchiamo la coccola ed il comfort!

Questi biscotti sono ideali per festeggiarci!

Difficoltà: bassa
Costo: medio
Preparazione: 30 min. + 15 min. di cottura

Ingredienti
(circa 15 biscotti)

75 g di farina di grano saraceno
75 g di farina di nocciole (nocciole tostate tritate finemente)
40 g di sciroppo d'agave
50 ml di olio extra vergine di oliva delicato
50 ml di bevanda di riso
1 cucchiaio di amido di mais
mezza bustina di lievito

Procedimento

1. In una ciotola dai bordi alti versa il latte di riso, il malto e l'olio e mescola con frullatore ad immersione.
2. A parte in una ciotola mescola le farine (nocciole tostate, saraceno e amido di mais) con il lievito. Unisci i liquidi emulsionati alla ciotola con le farine e impasta.
3. Lascia riposare 20-30 min in frigo.
4. Riprendi l'impasto e stendi con l'aiuto di un mattarello allo spessore di circa 1 cm.
5. Ritaglia i biscotti con le formine che desideri e ponili su teglia con carta forno.
6. Cuoci in forno preriscaldato a 180°C per 12-15 min circa. Sforna con cautela: sono molto friabili.

Goditi al meglio questi biscotti con una buona tazza di tè.