

Biscotti alla TAMBURINI



INGREDIENTI PER 12 BISCOTTI

- 60 g farina miglio
- 90 g farina grano saraceno
- 90 g farina farro integrale
- 70 g zucchero di cocco
- 50 g olio di cocco extravergine bio liquido
- 40 g acqua fredda
- Buccia grattugiata di un limone bio
- Pizzico di sale

IN UN FRULLATORE INSERIRE LE FARINE CON OLIO DI COCCO, ZUCCHERO, BUCCIA DI LIMONE E IL SALE. AZIONARE IL FRULLATORE AGGIUNGENDO A FILO ACQUA FREDDA

COMPATTARE IL COMPOSTO OTTENUTO CON LE MANI E FAR RIPOSARE IN FRIGORIFERO PER 60'

STENDERE IL COMPOSTO CON IL MATTARELO E RITAGLIARE NELLA FORMA DESIDERATA

CUOCERE IN FORNO A 170°C PER 12-15' O FINO A DORATURA