

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di farina di ceci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



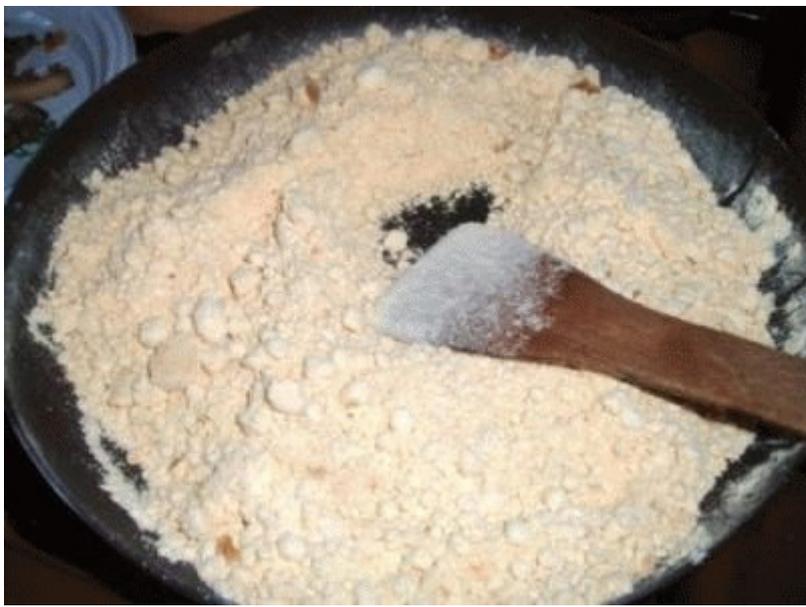
Biscotti di farina di ceci, ottimi per coloro che non amano o non possono utilizzare la farina di grano. La farina di ceci in questo caso viene unita a quella di cocco, alle nocciole, allo zucchero di canna e all'olio, otterrete dei biscotti gustosi e anche salutari.

INGREDIENTI

FARINA DI CECI 275 gr
OLIO 140 gr
ACQUA 100 ml
FARINA DI COCCO 25 gr
NOCCIOLE 25 gr
ZUCCHERO DI CANNA 140 gr
CANNELLA
BUCCIA D'ARANCIA

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa, tostare la farina di ceci in una padella per 10 minuti, fino a farla scurire un po' e sentire il tipico odore di farina tostata.



- 2 Riunire in una ciotola nocciole, farina di cocco, zucchero e buccia d'arancia e tritare tutto col minipimer o col mixer.





- 3 Unire al composto un paio di prese di cannella, secondo i gusti, la farina di ceci e per ultimo acqua e olio; amalgamare bene.





4 Stendere il composto non molto sottile, non ci sarà bisogno di farina perché risulta abbastanza grasso. Con un tagliapasta ricavare dei quadrati, metterli in teglia e i in forno caldo a 180°C per 15 minuti.

Lasciar intiepidire e togliere dalla teglia.



