

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.





