

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti di farro light

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



### INGREDIENTI

FARINA DI FARRO 300 gr

OLIO DI SEMI 60 ml

STEVIA IN POLVERE 25 gr

UOVA 2

LIEVITO PER DOLCI vanigliato - 2 cucchiari  
da tè

MARMELLATA O CONFETTURA

Biscotti di farro light, dei biscotti che fanno passare tutti i sensi di colpa! L'utilizzo della stevia li rende light e adatti anche a coloro che non amano o non possono consumare lo zucchero semplice.

### PREPARAZIONE

**1** In una ciotola, monta con le fruste elettriche le uova con la stevia.

Aggiungi farina e lievito ed amalgama il composto.

Aggiungi l'olio e impasta.

Avvolgi l'impasto dei biscotti nella pellicola trasparente e fai riposare in frigorifero per 30 minuti.

Stendi l'impasto di uno spessore di circa 2 mm, aggiungendo un po' di farina se risulta morbido; taglia i biscotti utilizzando delle formine.

In metà dei biscotti ritaglia un piccolo cerchio.

Cuoci in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti.

Disponi nei biscotti pieni la confettura e sovrapponi quelli con il buco.