

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti senza uova e senza burro

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *15 MINUTI DI RIPOSO*

---



Avreste mai pensato possibile preparare dei biscotti senza uova e senza burro? Mary G. ci dimostra che è possibile, basta seguire le indicazioni che ci da ed il gioco è fatto!

## INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr  
ZUCCHERO 170 gr  
CACAO 50 gr  
LIEVITO 1/2 bustina -  
VANILLINA 1 bustina  
SCORZA DI LIMONE  
LATTE 150 ml  
MANDORLE  
FARINA DI COCCO  
CIOCCOLATO  
MELA  
UVETTA  
AMARETTI

# PREPARAZIONE

- 1 Mescolare tutti gli ingredienti, amalgamando a lungo, fino ad ottenere un impasto semi-liquido.



- 2 Porre l'impasto in frigorifero per 15 minuti.  
In un piatto mescolare mandorle, cocco e cioccolato.



- 3 In un altro piatto mettere pezzettini di mela e uvetta ammollata nel rum.

Prendere l'impasto dal frigorifero e dividerlo a piccole dosi nei due piatti. Con le mani rotolare la noce d'impasto nei mix.



4 Formare una pallina e passarla nella farina di cocco.



5 Infornare a 180°C per 15 minuti circa.