

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al Kamut

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Biscotti al Kamut, degli ottimi biscottoni da prima colazione, diremmo da inzuppo. La particolarità sta nell'utilizzo di farina di kamut, un grano antico che non è mai stato incrociato e che risulta più digeribile e più ricco di sostanze nutritive. Non avete più scuse, dove provarli!

PER I BISCOTTI

FARINA DI KAMUT 300 gr
FARINA 00 100 gr
ZUCCHERO 200 gr
UOVA 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè
BACCA DI VANIGLIA 1

PER LA DECORAZIONE

ZUCCHERO
LAVANDA
POLVERE DI MANDORE

PREPARAZIONE

1 Mescolare le uova con l'olio, aggiungere lo zucchero, le farine, il lievito e la vaniglia.

Lavorare velocemente l'impasto.

Formare delle palline appiattirle e praticare dei fori. Cospargerne alcuni con zucchero, alcuni con lavanda ed altri con polvere di mandorle.

Cuocere in forno già caldo a 170°C per circa 10 minuti.

