

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di farro light

di: *Ipasticcioni*

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



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.

INGREDIENTI

FARINA DI FARRO 300 gr

OLIO DI SEMI 60 ml

STEVIA IN POLVERE 25 gr

UOVA 2

LIEVITO PER DOLCI vanigliato - 2 cucchiaini
da tè

MARMELLATA O CONFETTURA

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.