

Biscotti con fiocchi di avena e mandorle

Ingredienti per 20 biscotti circa:

140 g di farina integrale di grani antichi

50 g di zucchero di fiori di cocco o zucchero di canna integrale

20 g di uvetta sultanina reidratata oppure cioccolato fondente all'80% di cacao, fatto con zucchero di canna (q.b.)

60 g di fiocchi d'avena

20 g di mandorle tritate

50 ml di olio extra vergine di oliva

65 ml di acqua

1 pizzico di sale

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 160° ventilato (o 170° statico) e preparare una teglia oleata e infarinata. Unire gli altri ingredienti ottenendo un composto ben amalgamato e uniforme. Trasferire il composto nella teglia e cuocere per circa 40-50 minuti.