

Biscotti al cocco e frutta secca

Ingredienti:

400 g di farina integrale di grani antichi

120 g di farina di cocco

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

90 g di olio extra vergine

Acqua q.b.

100-150 g di frutta secca

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.