

Biscotti ai fiocchi d'avena di tumminia (vegan)

Scritto da Chiara Chiaramonte
Venerdì 12 Dicembre 2014 00:26 -



Ingredienti

160 g di fiocchi d'avena
125 g di farina integrale di tumminia
1 cucchiaino di bicarbonato
100 g di zucchero integrale di canna
30 ml di latte di soia

Biscotti ai fiocchi d'avena di tumminia (vegan)

Scritto da Chiara Chiaramonte
Venerdì 12 Dicembre 2014 00:26 -

Preparazione

Mescoliamo tutti gli ingredienti con uno sbattitore elettrico o con una spatola rigida. Il composto dovrà venire un po' frolloso non appiccicoso e non troppo compatto.

Scaldiamo il forno e foderiamo la piastra con carta forno e iniziamo a versare dei mucchietti di impasto (con l'aiuto di due cucchiaini: uno per raccoglierlo e l'altro per spingerlo).

Inforbiamo a 180° per 15-20 minuti e finché i bordi dei biscottini non appariranno dorati o leggermente bruni.

Quindi sforniamo e lasciamo riposare su una griglia per qualche minuto prima di servirli.