



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

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).

Inforniamo 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.