

Ingredienti
300 g di farina integrale
1/2 porro lavato e tritato
1 carota lavata e tritata
2 uova
3 cucchiaini di sale
4 cucchiai di olio d'oliva
100 g di mandorle tostate tritate
20 g di formaggio spalmabile

Preparazione
In un recipiente impastiamo tutti gli ingredienti insieme ma a mano in modo da ottenere un composto simile a quello di una crostata. Lasciamo riposare l'impasto per circa 30-40 minuti in frigo, coperto da pellicola trasparente per alimenti.
Preriscaldiamo in forno e sulla piastra coperta da carta forno, poniamo piccole dosi (un cucchiaino abbondante) di impasto, che saranno dopo circa 20 minuti di cottura a fuoco moderato, i nostri biscotti salati!
Sforniamo e lasciamo intiepidire i nostri biscottini su una griglia per qualche minuto prima di

servire!
Se (e sottolineo SE), ne rimangono, conservateli in un sacchetto gelo sigillato ermeticamente con meno aria possibile dentro.

Perfetti per un antipasto alternativo, magari accompagnati da vino rosso.