

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 fiocchi d'avena

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.