



Ingredienti

1 bicchierino di olio di semi
80 g di zucchero di canna
180 g di farina 00
1 uovo
50 g di cacao in polvere zuccherato
50 g di mandorle tritate

Preparazione

Con una frusta manuale mescoliamo olio, zucchero e uovo. aggiungiamo poi la farina e mescoliamo con le mani aggiungendo anche il cacao.
appena tutto l'impasto sarà compatto, aggiungiamo le mandorle, dividiamolo in 4 e poi in biscottoni della grandezza di un'albicocca e mettiamole su un piatto (non di plastica, va benissimo comune ceramica) e copriamo con della pellicola. Lasciamo riposare in frigo per 30-40 minuti.

Accendiamo il forno poniamo un foglio di carta forno su una teglia e disponiamoci sopra i nostri bei biscottoni al cacao dopo averli fatti riposare in frigo.

Inforbiamo per circa 10 minuti e poi sforniamo e togliamo subito dalla teglia e lasciamo intiepidire in un cestino forato (le nostre palline si rassoderanno a contatto con l'aria).

Ideali da inzuppare nel latte a colazione, da sgranocchiare per uno spuntino a merenda, o come merenda da portare a scuola per la ricreazione!