

La scoperta del burro di mandorle (così lo chiamo io) mi ha aperto nuove frontiere in cucina. Per ottenerlo ecco qui la ricetta .

Ingredienti
75 g di zucchero di canna
15 g di olio evo
150 g di farina integrale
50 g di burro di mandorle
30 g di mandorle tritate grossolanamente

Preparazione
Mettiamo tutto in una ciotola ed impastiamo a mano fino a quando il nostro impasto non sarà compatto ed omogeneo.
Quindi ricaviamo delle palline di impasto e schiacciamole tra i palmi delle mani e posiamole sulla teglia rivestita di carta forno.
Inforniamo a temperatura medio-bassa per 15 minuti circa, quindi sforniamo e mettiamo a

raffreddare su una griglia (io uso un paraschizzi).
Una volta rassodati e raffreddati potremo servire i nostri biscottini vegani, buonissimi, frollosissimi, e ricchissimi. Facile no?