

Questi sono davvero semplici, sono venuti bene persino alla mia amica Atma! :)

Ingredienti
1 uovo
85 g di zucchero di canna
10 ml di olio di semi di girasole
100 g di farina integrale
100 g di farina 00

Preparazione
Mettiamo in una ciotola lo zucchero con l'uovo e mescoliamo con una frusta manuale. Aggiungiamo la farina e l'olio e continuiamo ad impastare a mano. Una volta ottenuto un impasto omogeneo, copriamo con della pellicola trasparente per alimenti e lasciamo riposare in frigo per almeno 30 minuti.

Quindi foderiamo la piastra del forno con la carta forno, prendiamo il nostro impasto e otteniamo delle palline (grandi poco meno di una noce) che schiacceremo tra i palmi delle mani in modo da ottenere dei biscotti spessi circa 3/5 mm. Inforniamo a temperatura media per 15-20 minuti e controllando di tanto in tanto. Quindi, una volta cotti, lasciamo intiepidire a temperatura ambiente.

Ottimi per la colazione e la merenda. Ideali per accompagnare gelati e granite ma anche creme al cucchiaio!