

Ingredienti
100 g di farina d'avena integrale
100 g di farina integrale di grano
85 g di zucchero di canna integrale
1 tazzina di olio di semi
100 g di yogurt bianco magro

Preparazione
Mescoliamo tutti gli ingredienti insieme (con l'aiuto di un robot da cucina se vogliamo) o a mano e lasciamo riposare in frigo per circa un'ora l'impasto.
Poi accendiamo il forno, e copriamo la piastra con della carta da forno.
Facciamo la forma dei biscottini (io ho fatto un diametro di circa 4-5 cm per uno spessore di 3-5 mm).
Inforniamo a fuoco medio-alto per 10 minuti e poi per altri 10 ma prima giriamoli e lasciamo cuocere la parte opposta.

Quindi sforniamo e lasciamo intiepidire su una griglia prima di gustarli e servirli.

Volendo li possiamo accompagnare con della marmellata, magari fatta in casa!