

Ingredienti
3 cucchiai di margarina di soia
80 g di zucchero di canna
200 g di farina di farro integrale (io ho usato quella Prometeo Urbino)
Qualche cucchiaio di crema di nocciole (io ne ho usata una buonissima bio)

Preparazione
Con una frusta (manuale o elettrica) battiamo zucchero e margarina fino ad ottenere una crema soffice ed omogenea. Aggiungiamo poco per volta la farina setacciata. E poi mani in pasta! Già: impastiamo con le mani! Impastiamo fino ad ottenere una bella frolla.

Stendiamo con le mani o con il matterello fino ad ottenere uno spessore di 5-7 mm circa e

tagliamo con dei taglia-biscotti dando le forme che desideriamo.

Inforniamo per circa 15 minuti a fuoco medio, controllando di tanto in tanto che tutto sia ok.

Quindi sforniamo e lasciamo intiepidire su una griglia.

A questo punto poggiamoli su un piano coperto di carta-forno e guarniamo con la crema di nocciole a nostro piacimento, mettendola sopra o anche in mezzo a due biscotti.

In questo modo otterremo una merenda molto golosa, leggera e gustosa, ma soprattutto cruelty free!

Adesso sfido bambini di tutte le età a resistere!