

Ingredienti
130 g di margarina di soia
100 g di farina di farro
100 g di farina integrale di grano
60 g di fecola di patate
1 pizzico di sale
60 ml di latte di soia
80 g di zucchero di canna

Preparazione
In una ciotola versiamo tutti gli ingredienti ed impastiamo a mano o con una planetaria fino ad ottenere un impasto omogeneo e soffice. che avvolgeremo nella pellicola per poi lasciar riposare in frigo per 1 ora circa.
Appena l'impasto sarà pronto dividiamolo in palline uguali che schiacceremo tra i palmi delle mani e creeremo i nostri biscottini.
Inforniamo a fuoco medio per 15-20 minuti, finché non inizieranno a dorarsi.
Quindi sforniamo e lasciamo intiepidire prima di servire.
Ideali per la colazione e per uno spuntino fuori casa.