

Biscotti alle 3 farine

INGREDIENTI:

100 gr di crusca d'avena o fiocchi d'avena,
100 gr di farina integrale,
50 gr di farina di mais fine tipo fioretto,
2 uova,
100 gr di zucchero di canna,
100 gr di burro,
1 cucchiaio di miele,
100 gr di nocciole tostate,
1 cucchiaino di lievito,
1 pizzico di sale,
1 bustina di vanillina.

Mettere tutti gli ingredienti in un robot da cucina e lasciarlo andare fino a quando l'impasto non forma una palla toglierlo e scegliere se metterlo in frigo o lavorarlo immediatamente bagnandosi le mani.

Prendere delle piccole quantità di pasta formare delle palline metterle su una placca e schiacciarle un po' infornare a 180° per 15' circa fino a quando iniziano a dorare.