

# **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.