

BISCOTTI INTEGRALI PRIMA COLAZIONE

Difficoltà: facile

Tempi di preparazione: 5 minuti più 15 minuti di cottura

Questi biscottini molto semplici sono nati per caso un giorno presa dalla curiosità di vedere l'effetto dell'utilizzo dell'ammoniaca per dolci, dopo il fastidioso odore dell'ammoniaca proveniente dal forno sono rimasta piacevolmente colpita dalla leggerezza e friabilità di questi biscottini, infatti utilizzando la farina integrale per fare i biscotti c'è sempre il rischio che vengano duri e al sapore di cartone.

Ingredienti

- 250 g di farina integrale
- 100 di zucchero di canna
- 50 g di olio di arachidi
- 1 uovo
- ammoniaca per dolci

Procedimento

Accendere il forno a 180 gradi. Unire tutti gli ingredienti fino a formare un composto omogeneo, il risultato sarà un impasto morbido ma lavorabile con le mani, formare delle palline e schiacciarle con le dita su una placca da forno precedentemente imburata, cospargere la superficie dei biscotti con un pochino di zucchero di canna ed infornare per circa 15 minuti.