

BISCOTTI CIOCCO-COCCO

• www.chiaradalbellonutrizionista.it •

INGREDIENTI

50 g farina di ceci
50 g farina di riso
20 g fecola di patate
50 g cocco in scaglie
2-3 cucchiaini di cacao amaro in polvere
40 g zucchero integrale di canna
1 cucchiaino di lievito cremor tartaro
1 pizzico di sale
50 g di burro di cocco
70 ml latte di riso
20 g cioccolato fondente 85%

PROCEDIMENTO

Mescolare tutti gli ingredienti asciutti in una ciotola e versarvi il burro di cocco sciolto a bagnomaria su fuoco bassissimo, e mescolare il tutto; aggiungere il latte vegetale, aggiustandone eventualmente le quantità, e mescolare per formare un composto omogeneo e denso.

Formare una palla e riporre in frigo una mezz'ora.

Preriscaldare il forno a 180° C. Stendere con il mattarello l'impasto in uno strato sottile (0.5 cm circa) e con il coppa-pasta o delle formine ritagliare dei biscotti da disporre nel piatto da forno rivestito di carta da forno.

Infornare e cuocere per 15-20 minuti.

