

# Biscotti al Burro di Mandorle

Vegan e Facilissimi



# Biscotti al Burro di Mandorle



## INGREDIENTI

150 g farina 00 o senza glutine  
2 cucchiaini Burro di Mandorle  
50 g zucchero di cocco o di canna  
50 ml bevanda veg  
70 ml olio di cocco o di girasole  
gocce di cioccolato

## PREPARAZIONE

1. In una ciotola unisci la farina il lievito e lo zucchero
2. Aggiungi la bevanda veg, l'olio e il burro di mandorle
3. In ultimo le gocce di cioccolato
4. Mescola il tutto, forma delle palline e disponile su una teglia rivestita di carta forno o con il tappetino in silicone.
5. Cuoci in forno caldo a 180° per 10'-12'
6. Estrai e fai raffreddare.
7. Si conservano in un vaso di vetro per 1-2 settimane



Prepara questi biscotti con il tuo burro di frutta secca preferito e sostituisci le gocce di cioccolato con nocciole tritate, fiocchi di avena o semi misti a piacere.