



SENZA GLUTINE, SENZA LATTE, SENZA UOVA

# Biscotti di Ceci

## INGREDIENTI

200gr. di Farina di Ceci  
30gr. di Zicchero di Cocco  
o Stevia  
40gr. di Farina di Cocco  
50gr. di Mandorle  
1 Cucchiaino di Cannella  
70gr. di olio di Cocco  
50gr. di acqua

## PROCEDIMENTO

Inizia facendo tostare la farina di ceci in una padella stando attenta a non farla bruciare (bastano 5 minuti, girando spesso) e lascia raffreddare. Nel frattempo mescola gli ingredienti liquidi, a parte quelli secchi: la farina di cocco, lo zucchero, le mandorle tritate, la cannella e da ultima la farina di ceci raffreddata. Unisci tutti gli ingredienti, fanne un panetto che avvolgerai con una pellicola e riporrai in frigo per circa 30 minuti. Forma poi i biscotti creando a mano le palline e schiacciandole un po'. Metti su una teglia e inforna a circa 180° per circa 15-20 minuti.



## COMPRA GLI INGREDIENTI

Farina di Ceci  
Farina di Cocco  
Zucchero di cocco  
Cannella  
Mandorle  
Olio di Cocco