

OLIO CUORE

Biscotti senza burro, alle mandorle e semi di papavero



Ingredienti

- 480 g farina
- 170 g zucchero
- 70 g acqua
- 3 pizzichi sale
- 40 g succo di mandarino
- 1 uovo
- 100 g Olio Cuore
- 1 bustina lievito
- buccia grattugiata 1 mandarino
- 20 g albume
- 20 g papavero in semi
- 40 g mandorle

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 354.80 Kcal**
- **Grassi: 13.10 g**

Preparazione

- In una ciotola setacciare la farina con il lievito e il sale e aggiungere lo zucchero.
- Unire l'Olio Cuore e l'acqua e impastare.



- Aromatizzare con la buccia grattugiata dell'agrume e il succo.
- Incorporare l'uovo e impastare per amalgamare tutti gli altri ingredienti.
- Formare una palla, avvolgerla nella pellicola per alimenti e porla in frigo per 30 min.



- Trascorso tale tempo, con l'impasto formare delle palline del peso di 20 g circa.
- Disporre i biscotti sulla placca foderata con carta da forno.



- Pennellare i biscotti con l'albume e intingerli nel papavero in semi.



- Al centro di ogni biscotto inserire una mandorla.
- Infornare a 180° per 15/18 min.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico