

BISCOTTI INTEGRALI AL MIELE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina integrale,
- 1 uovo,
- 3 cucchiaini di miele,
- 8 cucchiaini di olio extravergine d'oliva,
- 1 bustina di vanillina,
- 1 cucchiaino di lievito in polvere,
- burro e farina per la placca.

Lavorare con un cucchiaio di legno il miele e l'uovo, unire la farina integrale, la vanillina e il lievito setacciati insieme, versarvi l'olio e continuare a mescolare.

Imburrare e infarinare la placca da forno e disporvi il composto formando dei bastoncini con l'aiuto di una tasca da pasticciere.

Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 15 minuti.