

## BISCOTTI AL MICROONDE

Ingredienti per 4 persone:

- 60 g di farina di mais fioretto
- 200 g di farina 00
- 100 g di zucchero
- 60 g di olio di semi
- 1 uovo
- 1/4 di bustina di lievito
- liquore

Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido, tipo pasta frolla.

Fare i biscotti delle dimensioni e forma degli gnocchi.

Intanto scaldare il forno a microonde e la piastra crisp per almeno 5 minuti.

Cuocere per 4 minuti 30' con funzione crisp.

Tenere d'occhio la cottura perché a volte dopo 4 minuti sono già pronti.

A volte sostituisco la farina di mais con peso uguale di cocco grattugiato o (ottimo) con nocciole.