OLIO CUORE

Cookies con prugne



Ingredienti

- 280 g farina integrale
- 1 uovo
- 70 g **Olio Cuore**
- 30 g latte
- 130 g zucchero di canna chiaro
- 60 g farina di mandorle
- 70 g prugne secche denocciolate
- 1 cucchiaino lievito
- ½ bacca vaniglia
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 25''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 217.92 Kcal**
- **Grassi: 9.5 g**

Preparazione

- Lavorare l’**Olio di Mais Cuore** con lo zucchero e i semi estratti dalla bacca di vaniglia.



- Ottenuto un composto cremoso, incorporare l’uovo, il latte, la farina con il lievito e un pizzico di sale.

- Unire la farina di mandorle.



- Completare con le prugne a pezzetti.

- Uniformare gli ingredienti all’impasto, poi proteggere il panetto e porlo in frigo a riposare per 60 minuti.



- Prelevare delle porzioni di impasto del peso di circa 20 g, appiattirle leggermente e disporle sulla placca protetta con carta da forno.

- Infornate a 180° per 15 minuti.



- Sfornare i biscotti e trasferirli sulla gratella in attesa che si raffreddino.
- Servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico