

OLIO CUORE

Biscotti senza burro con mele e bacche di goji



Ingredienti

- 350 g farina
- 10 g lievito
- **Sale iodato Iposodico Cuore**
- 120 g zucchero
- 70 g **Olio Cuore**
- 2 uova
- 120 g mela sbucciata
- 20 g latte
- 20 g bacche di goji

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 40"**
- **Persone: 10**
- **Calorie: 255 Kcal**
- **Grassi: 8.8 g**

Preparazione

- Tagliare a cubetti molto piccoli la mela e passarli in forno a 180° per 15 minuti. Sfornare e raffreddare i cubetti.
- Sbattere le uova con lo zucchero, poi unire a filo l'**Olio di Mais Cuore**.
- Incorporare la farina setacciata con il lievito e due pizzichi di sale.



- Lavorare la pasta e renderla omogenea, poi aggiungere le bacche di goji.
- Amalgamare bene prima di aggiungere il latte.



- Unire anche i cubetti di mela.
- L'impasto risulterà sodo e appiccicoso. Con le mani staccare dei bocconcini di impasto del peso di circa 30 g l'uno.



- Con le mani leggermente unte modellare i biscotti tondi.
- Trasferire i biscotti sulla placca foderata con carta da forno.
- Infornare a 175° per 14/15 minuti.



- Una volta cotti, sfornare i biscotti e porli sulla gratella in attesa che si raffreddino.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico