

OLIO CUORE

Biscotti rustici integrali alla maionese e cannella



Ingredienti

- 200 g farina
- 100 g farina integrale
- 100 g zucchero a velo di canna
- 2 cucchiari acqua
- 1 limone
- 1 puntina cannella macinata
- 90 g **Maionese Vegetale Cuore**
- 60 g granella di pistacchi

- **Portata:** Dolci
- **Tempo:** 30"
- **Persone:** 6
- **Calorie:** 349 Kcal
- **Grassi:** 12 g

Preparazione

- In una ciotola raccogliere le farine, lo zucchero, la cannella e la buccia grattugiata del limone.



- Aggiungere la **Maionese Vegetale Cuore** e impastare gli ingredienti unendo all'occorrenza l'acqua.



- Formare un cilindro e trasferire in freezer per 45 minuti.



- Fare aderire al cilindro la granella di pistacchi.



- Tagliare il rotolo a fette spesse circa 3-4 mm.
- Adagiare i biscotti sulle placche protette con carta-forno e infornare a 170° per 18 minuti.
- Sfornare i biscotti e porli sulla gratella a raffreddare.



La ricetta è stata preparata con:



Maionese Vegetale