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 cucchiai 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