



## Biscotti della salute

### **Ingredienti:**

- ✓ 200 g di farina semintegrale
- ✓ 200 g di yogurt di soia al naturale
- ✓ 100 g di zucchero di canna integrale
- ✓ 50 g di farina di mandorle
- ✓ 3 cucchiaini di olio di mais
- ✓ 2 cucchiaini di cacao amaro
- ✓ 2 cucchiaini di semi di lino
- ✓ una bustina di lievito per dolci

### **Per la guarnizione (facoltativa)**

- ✓ 50 g di cioccolato fondente
- ✓ mandorle in scaglie

### **Preparazione**

*Mettete i semi di lino nello yogurt di soia per almeno 10 minuti e, successivamente, incorporate tutti gli altri ingredienti sino ad ottenere un composto morbido. Se l'impasto risultasse troppo morbido aggiungete ancora un po' di farina, mentre se fosse eccessivamente duro un po' di yogurt. Formate circa 20 palline che cuocerete in forno caldo a circa 180° C gradi per 10-15 minuti.*

*Per la decorazione, posizionate sui biscotti raffreddati qualche mandorla in scaglie, che fisserete facendo cadere del cioccolato fondente, fatto precedentemente sciogliere in una pentola con un po' d'acqua, o a bagnomaria.*