



BISCOTTI CIOCCO COCCO senza latte e uova

Difficolt: Facile



Qualche tempo fa, c'è stato un periodo durante il quale il latte mi dava fastidio. Allora mi sono messa subito alla ricerca di qualche ricetta senza lattosio e questa è una di quelle, inizialmente ero un po' titubante: pensavo, gli hanno tolto tutto (latte, uova, burro) non sapranno di niente, invece non è affatto così, sono davvero buonissimi e velocissimi da fare. Ciao e buona giornata!

- cioccolato gocce 50gr.
- cocco in farina 50gr.
- farina 150gr.
- olio di semi 50gr.
- acqua 70gr.
- lievito per dolci 8gr.
- zucchero 50gr.

Mescolare la farina con il lievito setacciati, il cocco, lo zucchero e le gocce di cioccolato, nel mio caso ho tritato una tavoletta di cioccolato fondente

Aggiungete l'acqua e l'olio e continuate a d amalgamare



Al raggiungimento di questa consistenza siete pronti a formare i vostri biscotti



Bagnatevi leggermente le mani e firmate delle palline non troppo grandi
In forno ventilato a 180° per circa 10-15 minuti



Friabilissimi e saporiti, sono rimasta piacevolmente sorpresa!!

Ciao

e alla prossima ricetta! ;)