

TARALLINI AL VINO

TEMPO DI PREPARAZIONE

15 minuti + 10 di cottura

INGREDIENTI:

- 160 gr di farina di farro
- 50 gr di farina integrale
- 20 gr di farina di mais
- 20 gr di fecola di patate
- 80 gr di olio di mais
- 80 gr di vino bianco secco
- 80 gr di zucchero integrale di canna
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato
- zucchero integrale da spolverare

PREPARAZIONE

Accendi il forno a 180° funzione statica.

In una ciotola versa tutti gli ingredienti, prima quelli secchi poi quelli liquidi e mescola bene finché ottieni un impasto omogeneo.

Rivesti una leccarda e rivestila di carta forno.

Forma i biscotti con le mani leggermente bagnate.

Spolverizza con lo zucchero integrale e inforna per 10 minuti.