

Biscotti al tè verde vegan

PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** DOSI PER: **4 persone**

Per la felicità degli amanti del tè verde ho preparato questi originali e deliziosi biscottini, perfetti a colazione o come spuntino. Naturalmente dolci senza zuccheri raffinati aggiunti e come sempre vegan.

Ingredienti

- 250 gr di farina 2
- 90 gr di farina di mandorle
- 3 cucchiaini di tè verde matcha in polvere
- 1 pz di vaniglia
- 1 pz di sale
- 1 cucchiaino di polvere lievitante
- 100 gr di olio di mais
- 200 gr di malto di riso

Procedimento

1. Versa in una terrina la farina di tipo 2, la farina di mandorle, la vaniglia, il sale e la polvere lievitante e mescola bene.
2. Emulsiona con un frullatore l'olio di semi di mais con il malto di riso.
Versa l'emulsione ottenuta nelle polveri e impasta

bene, in modo da ottenere una frolla omogenea.

3. Stendi l'impasto su di un piano da lavoro con l'aiuto di un matterello e ritaglia i biscotti, posizionandoli successivamente su una teglia da forno foderata di carta forno.
4. Inforna a 170 gradi per 10 minuti.