

# Biscotti vegan alle viole

---

PREPARAZIONE: **45 min**      COTTURA: **10 min**      DOSI PER: **20 biscotti**

Come spesso si dice, le donne andrebbero festeggiate tutti i giorni e non solo una volta l'anno... Oggi comunque, anche i più distratti si accorgeranno dell'invasione di mimose ad ogni angolo di strada e magari si ricorderanno di comprare un fiore per le donne alle quali vogliono bene. E nel caso alle mimose si preferissero le viole, ecco un'idea per regalarle in modo originale.

## Ingredienti per 20 biscotti

- 250 gr di farina di farro semintegrale
- 50 gr di farina di mais fioretto
- 1 pz di sale
- 1/2 cucchiaino di vaniglia in polvere
- la buccia grattugiata di un limone
- 150 gr di sciroppo di riso
- 75 gr di olio di semi di mais
- 30 gr di latte vegetale (preferibilmente di avena)
- fiori eduli per guarnire

## Procedimento

1. Mescola in una terrina gli ingredienti secchi.

2. Emulsiona con l'aiuto di un mixer ad immersione l'olio, il latte e lo sciroppo di riso, successivamente aggiungi il composto ottenuto alle polveri e impasta bene per qualche minuto in modo da ottenere un panetto uniforme e compatto. Lascialo riposare in frigorifero per 30 minuti circa.
3. Riprendi il panetto dal frigorifero e stendilo su un foglio di carta forno con l'aiuto di un matterello.
4. Ritaglia i biscotti (ti consiglio di utilizzare una forma piuttosto regolare, come un tondo o un quadrato) e guarniscili al centro con i fiori.
5. Ricopri i biscotti con un altro foglio di carta forno e ripassali delicatamente con il matterello, in modo da fissare bene i fiori sopra di essi.
6. Se necessario ripassali con il taglia biscotti prescelto, staccali con l'aiuto di una spatola e ponili in una teglia anch'essa foderata con carta forno.
7. Cuoci in forno statico per 10 minuti a 180 gradi.
8. Lascia raffreddare completamente prima di servire.

