

Biscotti vegan avena e pistacchi

PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **13 min** DOSI PER: **4 persone**

Colazione leggera ma da campioni: te' kukicha e biscotti vegan con avena e pistacchi!

Ingredienti

- 1 tazza di fiocchi di avena
- 1 tazza di pistacchi tritati
- 1 e 1/2 tazza di farina di tipo 2
- 1/2 cucchiaino di vaniglia in polvere
- 1 pz di sale
- 2/3 tazza di sciroppo di riso
- 1/4 tazza di olio extravergine di oliva
- 1/4 tazza di tahin
- 1/2 tazza di latte di avena□

Procedimento

1. Versa in una terrina i fiocchi di avena, la farina, i pistacchi tritati, la vaniglia, il sale e mescola bene.
2. Emulsiona con un frullatore lo sciroppo di riso, l'olio extravergine di oliva, il tahin e il latte

di avena.

3. Versa l'emulsione ottenuta nella terrina delle polveri e impasta, amalgamando bene tutti gli ingredienti e lascia riposare il composto ottenuto per 10 minuti.
4. Distribuisci il composto su una placca da forno foderata con carta antiaderente aiutandoti con un porzionatore per gelato o due cucchiari e inforna a 170 gradi per 13 minuti.

