Biscotti alla farina di Mandorle

INGREDIENTI

- 500 GR DI FARINA DI MANDORLE
- 3 MELE GOLDEN
- MANDORLE O PISTACCHI TRITATI O PINOLI (A PIACERE PER GUARNIRE I BISCOTTI)

PROCEDIMENTO

- Far bollire le mele sbucciate e a pezzi per qualche minuto, in due cucchiai d’acqua
- Una volta cotte, frullatele e amalgamatele in una terrina con la farina di mandorle, fino ad ottenere un impasto omogeneo
- Prendere con un cucchiaino, un po’ di pasta alla volta e distribuitela in una teglia foderata con carta forno
- Guarnire la superficie di ciascun biscotto con la frutta secca, a piacere.
- Cuocere in forno a 180° per 5-10 minuti
- Appena i biscotti sono dorati, toglierli dal forno e lasciare raffreddare (inizialmente saranno ancora “molli” ma poi si induriranno)

Possono interessarti anche molte altre **ricette di cucina naturale e preventiva**. Resta in perfetta forma psicofisica alimentandoti nel modo più naturale possibile.