



INGREDIENTI:

- 250 ml farina di avena
- 125 ml farina di mandorle
- 2 cucchiaini di semi di chia
- 125 ml di zucchero di cocco
- 1 uovo
- 250 ml di acqua
- 250 ml di gocce di cioccolato (meglio senza zuccheri aggiunti)
- 2 cucchiaini di polvere lievitante bio (con cremor tartaro)
- 2 cucchiaini di olio di cocco

PREPARAZIONE

- mescolare la farina di avena con la farina di mandorle e la polvere lievitante
- mettere i 2 cucchiaini di semi di chia in acqua e lasciare riposare per 5 minuti (la miscela diventerà più densa)
- in attesa che passino i 5', aggiungere agli altri ingredienti l'uovo, lo zucchero e l'olio di cocco quindi mescolare
- passati i 5' suddetti, aggiungere poco alla volta, l'acqua con i semi di chia e mescolare, quindi aggiungere le gocce di cioccolato
- foderare una teglia con carta da forno, formare dei mucchietti di impasto (se troppo liquido aggiungere altra farina di avena, fino ad una consistenza simile alla crescenza)
- cuocere a 180 per circa 12-15 minuti massimo