



Se cerchi un biscotto morbido o da inzuppare, questa è la ricetta per te. Provali a colazione: non potrai più farne a meno e non vorrai più saperne dei prodotti da supermercato!

## INGREDIENTI:

- 250 ml di farina di avena integrale
- 125 ml di farina di mandorle
- 2 cucchiaini di polvere lievitante
- 2 cucchiaini di olio di cocco
- 125 ml di zucchero di cocco
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di semi di chia
- 250 ml di gocce di cioccolato

## PROCEDIMENTO:

Prima di mescolare il tutto, metti i 2 cucchiaini di semi di Chia in 250 ml di acqua e lasciali riposare per circa 5'.

Nel frattempo mescola tutti gli ingredienti. Passati i 5', aggiungi il mix di acqua e semi di Chia, un poco alla volta. Con il composto così ottenuto forma dei "mucchietti" (col calore si allargheranno), su una teglia rivestita con carta da forno. Cuoci a 180° per circa 10'. Lascia raffreddare prima di gustare.

## **ANNOTAZIONI:**

Se vuoi raddoppiare le quantità, sappi che ti ritroverai con una massa di semi di Chia gelatinosa e ingestibile. A me è successo così, quindi ne ho messa di meno e i biscotti sono risultati meno soffici.

Se invece dovessi usare del cioccolato fondente, invece delle gocce di cioccolato, sappi che il sapore finale potrà risultare un po' amaro. Così è successo a me e per quanto non sia abituata a sapori molto dolci, non ne ero del tutto soddisfatta.

Se non vuoi usare i prodotti a base di cocco, sostituiscili con burro e zucchero di canna grezzo.