

● *Biscotti vegani all'arancia* ●

Ingredienti per 50 biscotti piccoli

Farina 00 300 grammi, zucchero bianco 150 grammi, acqua 90 grammi, olio di semi 80 grammi, un'arancia, zucchero a velo.

Tempi

2 ore

Procedimento

In una planetaria unire tutti gli ingredienti.

Prima la farina setacciata, poi lo zucchero.

Mescolare e aggiungere gli ingredienti liquidi: prima l'olio di semi, e poi l'acqua.

Grattugiare la scorza di arancia nell'impasto.

Se il composto dovesse risultare troppo appiccicoso unire un paio di cucchiaini di farina.

Lavorare subito l'impasto senza riposo.

Stendere ad un'altezza di circa mezzo centimetro su un piano di lavoro infarinato e ricavare tanti biscotti della forma desiderata.

Cuocere in forno a 180 gradi per 10/12 minuti circa, i biscotti non si coloriranno e resteranno morbidi.

Far freddare e spolverare con zucchero a velo.