

BISCOTTI AVENA E COCCO



Questa è una ricetta fantastica.
Talmente semplice che ti occorrono 5 minuti
totali per infornarli!

INGREDIENTI

125 g yogurt di cocco (puoi usare anche yogurt greco)
1 uovo
60 g di fiocchi di avena germogliati tritati
60 g cocco rapé
30 g eritritolo Live Better
1 manciata di crunchy cao Live Better

PREPARAZIONE

Sbatti l'uovo con l'eritritolo, aggiungi lo yogurt.

Metti l'avena ridotta in farina, il cocco rapé e il crunchy cao.

Per formare i biscotti uguali tra loro aiutati con la pallina dosatrice per il gelato: prendi una pallina di impasto, mettila su carta forno e poi appiattiscila leggermente con un cucchiaio. Escono 5 – 6 biscottoni.

Sulla superficie aggiungi ancora qualche granello di crunchy cao e inforna a 170° C. ventilato per circa 20 minuti. Devono essere belli dorati!