



AZIENDA AGRICOLA PASSERINI

BISCOTTI ALLA CANAPA

Ingredienti:

150 g di farina di canapa
150 farina di riso
200 g di burro
120 g di zucchero di canna
½ bustina di lievito
1 uovo
1 cucchiaino di cannella



Preparazione:

Sbattere insieme l'uovo con lo zucchero, fino a creare una crema omogenea e liscia. A questo punto taglia il burro a tocchetti, ricordandoti di tirarlo fuori dal frigo un po' di tempo prima di cominciare con la preparazione della ricetta, e metti da parte.

In una ciotola versa la farina di canapa e la farina di riso, aggrega lo zucchero di canna e la mezza bustina di lievito; unisci il composto liquido e il burro e comincia ad impastare, cercando di ottenere una pasta frolla liscia e senza grumi. Aggiungi anche un cucchiaino di cannella, se vuoi, oppure della scorza di arancia o limone, per dare ai tuoi biscotti con la farina di canapa, un gusto più avvolgente e un profumo intenso.

Avvolgi l'impasto in uno strato di pellicola e fai riposare in frigorifero per circa 20 minuti, affinché si compatti.

A questo punto, stendi il composto aiutandoti con un mattarello e dai ai biscotti la forma che preferisci, aiutandoti con delle formine o con tazzine e bicchieri.

Disponi i dolcetti in una teglia rivestita con della carta da forno, ben distanziati tra loro, e cuoci in forno a 180 gradi per circa 15/20 minuti, fino a che la superficie non sarà dorata.

Agricoltura per il corpo e per l'Anima

