

# Biscotti quinoa e cacao



## Ingredienti:

150 g farina quinoa

80 g farina di riso

80 g cacao

100 g margarina vegetale

125 g yogurt soia

4 cucchiaini sciroppo d'acero

1 pizzico sale

Mettete nel mixer le farine e cacao setacciate e la margarina a pezzi.



Mixate finché ottenete una consistenza sabbiosa. Unite lo yogurt, sciroppo d'acero e sale.



Amalgamate bene e formate una palla che avvolgete con la pellicola trasparente e lasciate nel frigo 30 minuti.



Stendete l'impasto con uno spessore di circa 1/2 centimetro e ricavate dei biscotti con l'aiuto degli stampini. Decorate

con le codette. Mettete i biscotti nella teglia con carta forno o silicone sotto. mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 6 minuti.



Togliete la teglia con i biscotti pronti e mettete la prossima. Cuocete 6 minuti a fiamma media. Proseguite finché finite di cuocerli tutti.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.