

Biscotti al sesamo nero e miele

Si tratta di biscottini velocissimi da realizzare e dal gusto particolare che vale assolutamente la pena testare. Deliziosi a colazione, sono perfetti per accompagnare il tè.



Ingredienti

- 200 g di **farina 00**
- 70 g di **semi di sesamo** tostati
- 120 ml di **olio vegetale**
- 50 g di **miele**
- 1 uovo
- 1 pizzico di **sale**
- La punta di un coltello di **bicarbonato**
- 40 gr di **mandorle tritate**

Preparazione

Accendete il forno impostandolo a 175°C.

Versate in una ciotola l'olio e il miele e mescolate bene. Sbattete l'uovo a parte ed aggiungetelo al composto, quindi unite anche la farina, i semi di sesamo, il sale, il bicarbonato e le mandorle. Amalgamate perfettamente, quindi create delle palline della grandezza di una noce e ponetele su una teglia antiaderente.

Fate cuocere per 9-10 minuti fino a quando saranno diventate dorate. Fate raffreddare qualche minuto sulla teglia quindi prelevate e gustate.