Biscotti speziati alle albicocche secche e mandorle

Un'idea per la merenda? Prova questi biscotti speziati tutti da gustare e non vorrai più farne a meno.

Cosa c'è di più buono dei **biscotti**? Esatto, dei biscotti speziati addolciti con **albicocche secche**! Lasciati conquistare da questa **ricetta semplice e dolcissima** da provare per una colazione o una merenda fai-da-te. Attenzione però: **sono uno tira l'altro**!

Difficoltà: bassa
Costo: basso
Tempo di preparazione: 20 min. + 30 min. di riposo + 20 min. di cottura

Ingredienti
(per 4 persone)

220 g di farina tipo 2
75 g di zucchero di cocco
40 g di albicocche secche denocciolate Despar Vital
50 g di bevanda di mandorle
30 g di mandorle sgusciate Bio,Logico Despar
70 g di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar
2 cucchiai di fiocchi di avena Despar Vital
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato
1 cucchiaino di scorza di arancia non trattata grattugiata Bio,Logico Despar
1 cucchiaino di cremortartaro
Formine tagliabiscotti

Procedimento:
1. Trita finemente le albicocche secche e grossolanamente le mandorle. Grattugia la scorza d'arancia.
2. Versa la bevanda di mandorle nel bicchiere del frullatore a immersione, aggiungi lo zucchero di cocco, l'olio e il trito di albicocche e mandorle. Frulla tutto a ottenere un composto omogeneo.
3. Unisci in una ciotola la farina, i fiocchi d'avena, il cremortartaro, la cannella, lo zenzero, la scorza d'arancia e il composto semi liquido. Mescola bene a ottenere una palla compatta. Se l'impasto dovesse risultare troppo secco aggiungi qualche cucchiaino di bevanda di mandorle per ottenere una consistenza più morbida. Riponi l'impasto in frigo a riposare per almeno mezz'ora.
4. Stendi con il mattarello l'impasto aiutandoti con della farina e ricava un disco spesso circa 4-5 millimetri. Taglia i biscotti con le formine che preferisci e disponili in una teglia rivestita di carta da forno naturale. Cuocili in forno a 160 °C per circa 20 minuti.