

BISCOTTINI AL CACAO

senza LATTE, senza UOVA

200gr. farina

125gr. fecola

1/2 lievito

130gr. zucchero a velo

125gr. margarina 100% vegetale o olio di mais

1 tazza d'acqua

cacao in polvere a piacere (controllare gli ingredienti)

Impastare tutto, stendere la pasta con uno spessore di circa 1,5 cm. Con uno stampino formare i biscottini. Cuocere su carta da forno a 160° per circa 20'.