

Biscotti all'olio d'oliva con cioccolato e nocciole

Una ricetta semplice per utilizzare l'olio d'oliva e rendere i biscotti leggeri e buonissimi!

Qualche giorno forse avrete visto sui social che ho preparato il catering per Cirio, sì, quello dell'olio. Dell'evento vi parlerò la prossima settimana, ma dato dato che durante la serata tutti mi hanno chiesto la ricetta di questi **biscotti all'olio d'oliva con cioccolato e nocciole**... eccola qui :)

Ricetta biscotti all'olio d'oliva con cioccolato e nocciole

100g di zucchero
100g di nocciole tritate grossolanamente
300g di farina
80g di Olio di Oliva Delicato
40g di cacao amaro
100g di gocce di cioccolato
16g di lievito
latte q.b. (anche latte di soia)

In una ciotola - o direttamente nell'impastatrice, se ce l'avete - mettete tutti gli ingredienti e mescolate fino ad amalgamare bene il tutto. Otterrete un composto sabbioso.

Ora è il momento di aggiungere poco latte (circa mezzo bicchiere) per rendere lavorabile l'impasto. Se utilizzate il latte di soia saranno dei perfetti biscotti vegani e anche la farina può essere sostituita con un [mix per dolci senza glutine tipo questo](#).

Stendete l'impasto e tagliatelo con le formine. Io normalmente utilizzo una forma quadrata perché trovo che siano più rustici.

Mettete i vostri biscotti su una placca ricoperta da carta forno ed infornate a 170° per circa 10-12 minuti (ovviamente la cottura dipenderà da quanto farete alti i biscotti quindi controllatela).