Бискотти или бискотто с итал «дважды запечённое»

На 100 грамм:
Калорийность: **316 ккал.**
Белки: **8,1 г.**
Жиры: **12,5 г.**
Углеводы: **45 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/biskotti-ili-biskotto-s-ital-dvazhdy-zapechennoe/

Ингредиенты:
- мука кукурузная 140 (или какая есть)
- мука льняная 20 г (или 1 яйцо)
- овсяные хлопья 50 г
- тёплая вода 200 мл
- орехи миндаль/грецкий 60 г
- чернослив 60 г (или другие сухофрукты)
- масло кунжутное 20 г (или какое используете)
- разрыхлитель 1/2 ч.л
- ваниль и подсластитель (брала стевозид 2г)

Приготовление:
Смешиваем хлопья и льняную муку и заливаем на 15мин водой.измельчаем орехи и сухофрукты , доставляем в тесто..следом масло..и все остальные сухие вещества. Вымешиваем тесто..катаем колбаску не сильно толстую. Выпекаем 20мин при 200г на силиконовом коврике. Остужаем 10-15 мин.
Режем на ломтики толщиной 1-1,5 см.
И снова запекаем 10 мин с одной и 5 мин с другой стороны. Готово.