

1 Okara Biscotti

~20 Stück

Den Ofen auf 160°C Heißluft vorheizen.

200g frisches „okara“ (Sojabohnenpulpe)

⊕

200g Mehl

⊕

160g brauner Zucker

⊕

6g Backpulver

⊕

2g Salz

zu einer einheitlichen Masse verkneten
(am Besten mit einem Mixer mit Knethaken).
Sobald keine Klumpen mehr vorhanden sind mit

60ml Milch

übergießen und weiter kneten.
Sobald alles einheitlich verknetet ist,
auf einem mit Backpapier ausgelegten
Backblech 2 Laibe formen.

20 Min. leicht braun backen, dann mit
einem Brotmesser 1,5cm dicke 'Streifen'
schneiden und jeweils mit der Innenseite nach
oben, beidseitig jeweils 10 Min. backen.