



## Piadine vegane di Carlotta

### **Ingredienti**

250 g farina integrale

250 g farina 0

2 cucchiaini di sale

250 g acqua

20 g olio extra vergine di oliva

D'estate sono un grandissimo risvolto a cena, che ha preparato mia figlia, si possono farcire a piacere, con tante verdure cotte al forno o saltate in padella.

La preparazione è molto veloce, basta amalgamare tutti gli ingredienti e formare una palla. Con questa dose vengono 12 piadine quindi vi basterà pesare la palla e dividere, così otterrete 12 palline uguali che andrete a stendere con il matterello formando dei dischi. Carlotta ha cotto le piadine nel padellino delle crêpes perché è perfettamente piano e con i bordi bassi. La cottura è di qualche minuto per parte.