

# Biscotti ai fiocchi d'avena

Categoria: Dolci e Desserts - Biscotti



## Informazioni Generali

 <b>Preparazione:</b> 10 min	 <b>Cottura:</b> 20 min
 <b>Costo:</b> Molto Basso	 <b>Difficoltà:</b> Molto Basso

I biscotti ai fiocchi d'avena sono molto delicati e leggeri, privi di farina, sicuramente insoliti e molto buoni.

I biscotti ai fiocchi d'avena sono deliziosi per la prima colazione, ma si sposano bene anche con il tè del pomeriggio. Sono molto semplici da preparare in casa, ma il segreto per la buona riuscita dei biscotti ai fiocchi d'avena è l'impasto, che deve essere ben lavorato affinché risulti omogeneo.

I fiocchi d'avena infatti sono molto asciutti ed è necessario che durante la lavorazione si ammorbidiscano, assorbendo le parti liquide degli altri ingredienti del composto.



## Ingredienti

» <b>Avena</b> 250 gr in fiocchi	» <b>Mandorle</b> 50 gr
» <b>Burro</b> 125 gr	» <b>Sale</b> un pizzico
» <b>Cannella</b> in polvere un cucchiaino	» <b>Uova</b> uno intero e un tuorlo
» <b>Lievito chimico in polvere</b> mezza bustina	» <b>Zucchero</b> 125 gr
» <b>Limoni</b> la buccia grattugiata di uno	

## Preparazione



Mettere in una ciotola capiente i fiocchi d'avena e unite lo zucchero (1), le mandorle che avrete macinato in precedenza, senza sbucciarle (2) e il burro ammorbidito (3).



Aggiungete quindi un uovo intero e il tuorlo (4), il cucchiaino di cannella (5) e la buccia grattugiata di un limone (6).



Per ultimo inserite nell'impasto il lievito in polvere (7). A questo punto lavorate bene tutti gli ingredienti con le mani (8) fino a ottenere un composto omogeneo. Quando l'impasto avrà raggiunto la giusta consistenza, suddividetelo in tante piccole parti del peso di 15 gr l'una (9).



Con le mani bagnate, fate tante palline (10) e disponetele in una teglia ricoperta da carta forno una accanto all'altra badando di lasciare un adeguato spazio tra l'una e l'altra poichè durante la cottura cresceranno e si allargheranno. Infornate a 180 gradi per 20 minuti, quindi sfornate i biscotti ai fiocchi d'avena non appena saranno ben dorati (12).

### Consiglio

I fiocchi d'avena si trovano in commercio di due dimensioni, piccola o grande. Quelli utilizzati in questa ricetta sono i fiocchi d'avena piccoli.