

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti ai fiocchi d'avena

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

FIOCCHI DI AVENA 250 gr

ZUCCHERO 125 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 1

BURRO morbido - 125 gr

CANNELLA cucchiaino - 1

MANDORLE 50 gr

LIEVITO PER DOLCI 1/2 bustina -

### PREPARAZIONE

**1** Ho tritato prima le mandorle non troppo fini (se usate il bimby 7-8 sec. vel 7)



- 2 Ho aggiunto gli altri ingredienti e ho impastato (nel bimby ho messo antiorario per 40 sec circa)



- 3 Ottenete un impasto lavorabile con le mani. Fate quindi delle palline e le mettete in teglia mantenendole distanziate tra loro.



- 4 Infornate a 180° già caldo per circa 20 minuti

