

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti all'avena

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 35 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO



Perfetti per la colazione, perfetti per merenda o per uno spuntino... Insomma, mangiateli quando volete, sono proprio buoni!

INGREDIENTI

FARINA 150 gr

FARINA INTEGRALE 150 gr

AVENA 150 gr

LIEVITO PER DOLCI 6 gr

SALE 1 pizzico

BURRO morbido - 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

ACQUA fredda, se necessario - 1 cucchiaio da tè

PREPARAZIONE

- 1 Sbattete il burro e lo zucchero con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto cremoso. Per questa operazione potete aiutarvi anche con una planetaria azionata a

velocità 3.



- 2** Riunite in una ciotola tutti gli ingredienti secchi: la farina normale, quella integrale, l'avena, il lievito in polvere ed il pizzico di sale.





3 Aggiungete l'uovo sbattendo fino a che risulti appena amalgamato.



4 Unite gli ingredienti secchi e lavorate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo (con l'impastatrice dotata di gancio a foglia azionata a velocità 2).

Qualora l'impasto faticasse ad amalgamarsi, unite anche un cucchiaio d'acqua fredda.





5 Trasferite l'impasto sul piano di lavoro e lavoratelo velocemente con le mani.

Modellatelo, quindi, in un lungo cilindro di circa 5 cm di diametro ed avvolgetelo nella pellicola trasparente. Riponete l'impasto, così modellato, in frigorifero per un'ora.





6 Scaldate il forno a 150°C e preparate due teglie da forno.

Riprendete l'impasto dal frigorifero e liberatelo dalla pellicola trasparente, quindi affettatelo realizzando dei dischi spessi circa 1 cm.



7 Adagiate i biscotti su di una placca da forno ed a distanza di un centimetro l'uno dall'altro.



8 Infornate fino a doratura, circa 20 minuti, quindi trasferiteli su di una griglia a raffreddare.



9 Conservate i biscotti in contenitori a chiusura ermetica e gustateli tutte le volte che volete!

