

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti avena e cioccolato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BURRO 100 gr

FIOCCHI DI AVENA 300 gr

CIOCCOLATO FONDENTE

FARINA 00 1 cucchiaio da tavola

LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaio da tè

UOVA 1

ZUCCHERO 150 gr

Biscotti avena e cioccolato, si avete letto bene avena e cioccolato! Sì, può essere che l'avena non vi sembri un ingrediente gustoso e goloso ma vedrete che, se utilizzato con sapienza, potrà riservarvi gradi soddisfazioni come in questi biscotti! Facili, veloci e stra buoni, questa è una ricetta proprio da non perdere e da fare tutte le volte che si vuol gustare qualcosa di sfizioso. Provate questa versione e fateci sapere se vi è piaciuta.

Cercate altri biscotti per la merenda o la colazione?

Ecco la ricetta dei [biscotti al cacao](#): favolosi!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dei biscotti avena e cioccolato, per prima cosa tritare i fiocchi d'avena.



- 2 Sciogliere il burro e aggiungere i fiocchi d'avena.



- 3 In una ciotola montare l'uovo con lo zucchero.



4 Aggiungere la farina e il lievito.



5 Aggiungere il composto di uovo e zucchero.



6 Amalgamare bene.



7 Mettere un po' di composto su una teglia coperta di carta da forno, cercando di dare una forma rotonda, aiutandosi, per esempio, con il dorso di un cucchiaio.



- 8** Cuocere in forno a 175°C per 15 minuti circa.
Sciogliere il cioccolato e farcire i biscotti.

CONSIGLIO

Potrei utilizzare anche il cioccolato bianco?

Sì verranno ottimi lo stesso.

Quanto tempo si conservano?

Puoi conservare i biscotti all'avena per una settimana all'interno di una scatola ermetica.

Potrei aggiungere anche dell'uvetta che mi piace tanto?

Certo, ricordati di ammollarla prima.