

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti d'avena e cacao

LUOGO: [Sud America](#) / [Brasile](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se avete voglia di un dolcetto goloso ma semplice da fare, vi consigliamo la ricetta dei **biscotti d'avena e cacao**. Provate questa ricetta davvero golosa che piace sempre a grandi e piccoli. La loro realizzazione non richiede grande esperienza in cucina ed è per questo che è adatta a tutti. L'avena conferisce al biscotto un gusto e una consistenza particolare che verrà apprezzata da grandi e piccoli! Provate questa ricetta e se amate i biscotti fatti in casa vi consigliamo di provare anche i [biscotti alle mandorle](#): imperdibili!

INGREDIENTI

FARINA 2 tazze

AVENA 2 tazze

CIOCCOLATO IN POLVERE 2 tazze

ZUCCHERO 2 tazze

UOVA 2

BURRO O MARGARINA AMMORBITO 6

cucchiari da tavola

LIEVITO 1 cucchiaino da tavola

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 QUando volete preparare i **biscotti d'avena e cacao**, mettete tutti gli ingredienti tranne la farina in una ciotola e amalgamare bene, quindi bisogna aggiungere la farina un po' alla volta finchè non otterrete un impasto facilmente lavorabile.





2 A questo punto riscaldare il forno a 180° e imburrare una teglia o un foglio di carta da forno.

Con le mani imburrate fate delle palline di circa 2 cm di diametro e disponetele non troppo vicine fra loro.



3 Infornate per circa 10-15 minuti, quindi toglieteli, lasciateli freddare, metteteli in un contenitore ermetico e mangiateli quando volete.



CONSIGLIO

È necessario mettere la carta da forno?

Sì perché in questo modo i biscotti non si attaccano.

Potrei aggiungere anche della granella di nocciole?

Certo, saranno ancora più buoni!

Mi sono piaciuti molto, volendo posso congelare l'impasto per averlo sempre a disposizione!

Certo, puoi congelare l'impasto e usarlo quando ti serve.