

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti d'avena

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Biscotti d'avena, rustici e salutari per chi non dimentica mai di strizzare l'occhio non solo al sapore ma anche a ciò che fa davvero bene. [scheno79](#) ce li propone e ci fa vedere come si preparano. Questa ricetta è davvero molto semplice da fare e non richiede grandi doti da chef, per questo motivo è super indicata per chi non è molto esperto. Se amate i biscotti con farine alternative, vi proponiamo di realizzare anche la ricetta dei [biscotti con il riso](#): ottimi!

INGREDIENTI

ZUCCHERO 125 gr

BURRO 125 gr

FIOCCHI DI AVENA 310 gr

FARINA 180 gr

SALE 1 pizzico

BICARBONATO 1/2 cucchiaino -

CREMOR TARTARO 1/2 cucchiaino -

ACQUA 60 ml

ESTRATTO DI VANIGLIA cucchiaino - 1

PREPARAZIONE

1 Per fare i biscotti d'avena, iniziamo lavorando insieme il burro e lo zucchero.



2 Quindi uniamo l'avena, lavorando finché questa non assorbe tutta la crema di burro.



3 Uniamo da una parte tutti i rimanenti ingredienti secchi.



4 In un dosatore mescoliamo acqua e vaniglia.



- 5 Quindi uniamo alternatamente il mix di ingredienti secchi e quello d'acqua al composto iniziale di avena, fino a ottenere un impasto granuloso che si compatta al tatto.



- 6 Dopo aver compattato l'impasto a mano, stendiamo col matterello, aiutandoci con le mani, in una sfoglia piuttosto spessa e ritagliate le forme che preferiamo.



- 7 Disponiamo i biscotti su una teglia foderata con carta forno e inforniamo in forno caldo a 180°C per circa 10 minuti o finché il contorno del biscotto inizia a dorare.

CONSIGLIO

Potrei aggiungere le mandorle tritate?

Certo, verranno ottime!

Quanto tempo posso conservare questi biscotti all'avena?

Puoi conservarli per una settimana in una scatola.

Potrei farli anche al cacao?

Certo, dalla dose elimina un cucchiaio di farina e aggiungine uno di cacao amaro.