

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotto d'avena

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

225g di farina d'avena fine
½ cucchiaio di grasso
½ cucchiaino di sale
½ cucchiaino di bicarbonato
acqua calda

PREPARAZIONE

1 Mettete la farina d'avena, il sale ed il bicarbonato in una ciotola e incorporate il grasso, lavorando bene tutti gli ingredienti con le vostre mani.

Ora aggiungete acqua a sufficienza a formare un impasto sodo ma elastico.

Stendete l'impasto fino ad uno spessore di 0.3cm. Potete anche tagliare questa sfoglia in un disco e tagliare quest'ultimo in dischi più piccoli.

Scaldate sulla griglia per 5 minuti girandolo una volta sola. Per avere un effetto più croccante, terminate la cottura al forno per qualche minuto.