

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Grancereale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 30 pezzi DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FIOCCHI DI AVENA 150 gr

MARGARINA oppure burro - 100 gr

ZUCCHERO 100 gr

FARINA INTEGRALE 150 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

UOVA oppure 1 cucchiaio di acqua - 1

UVA PASSA

MELA SECCA

NOCCIOLE

PREPARAZIONE

1 Mescolare la farina, i fiocchi d'avena, lo zucchero, il lievito, la vanillina e il pizzico di sale.

Mescolare con una forchetta e aggiungere il burro ammorbidito a pezzetti. Impastare fino ad ottenere una palla senza grumi (aiutarsi con qualche goccio di acqua tiepida) e

stenderla con il matterello.

Con un bicchiere ricavare dei dischi rotondi. Infornare a 180°C per 15 minuti.

