

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti all'avena e uvetta in friggitrice ad aria: morbidi e veloci

LUOGO: [Europa](#) / [Regno Unito](#)

DOSI PER: [25 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO:

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

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Se cerchi un dolcetto rustico e veloce, questi **biscotti all'avena in friggitrice ad aria** sono la svolta che aspettavi. Dimentica i lunghi tempi di preriscaldamento del forno tradizionale: con questa ricetta otterrai dei biscotti **morbidi** al punto giusto, arricchiti dalla dolcezza naturale dell'**uvetta** e dal profumo fresco della **buccia di limone**.

La preparazione è semplicissima e richiede solo 20 minuti di lavoro attivo. L'impasto, a base di **burro**, **zucchero di canna** e **focchi di avena**, ha bisogno

solo di un breve riposo in frigo per rassodarsi, garantendo quella consistenza perfetta che non ha nulla da invidiare alla cottura classica.

Se ami utilizzare questo elettrodomestico per i dolci, ti consiglio di provare anche la [Torta di Mele in Friggitrice ad Aria](#) o i golosi [Rotolini dolci](#). Se invece preferisci il metodo tradizionale o non hai la friggitrice ad aria, puoi sempre consultare la nostra versione classica dei [Biscotti all'avena, limone ed uvetta](#).

Una volta pronti, ricorda di lasciarli raffreddare bene. Per mantenerli fragranti più a lungo, dai un'occhiata alla nostra guida su [Come conservare i biscotti fatti in casa](#). Ora, allaccia il grembiule: si comincia!

INGREDIENTI PER FARE I BISCOTTI ALL'AVENA IN FRIGGITRICE AD ARIA

FIOCCHI DI AVENA quelli piccoli sono più facili da gestire, ma vanno bene tutti - 165 gr
FARINA 00 115 gr
BURRO MORBIDO lascialo fuori dal frigo 30 min prima, deve essere "a pomata" - 115 gr
ZUCCHERO DI CANNA 125 gr
UVETTA SULTANINA ammollata in acqua tiepida e ben strizzata - 150 gr
UOVO MEDIO 1
LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI circa mezzo cucchiaino abbondante - 5 gr
SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE
SALE FINO 1 pizzico

COME FARE I BISCOTTI ALL'AVENA IN FRIGGITRICE AD ARIA

1 Per iniziare, assicurati che il **burro** sia ben ammorbidito a temperatura ambiente. Mettilo in una ciotola capiente insieme allo **zucchero di canna**. Lavora il composto con le fruste elettriche (o energicamente a mano) fino a quando non diventa una crema omogenea.

Aggiungi l'**uovo** intero e continua a montare per circa 3-4 minuti: è fondamentale che il composto si gonfi leggermente e diventi bello spumoso per garantire la morbidezza finale dei biscotti.



2 Ora metti via le fruste e prendi un cucchiaino o una spatola. Aggiungi nella ciotola la **farina**

setacciata, i **focchi di avena**, il **lievito per dolci** e la **scorza di limone** grattugiata.

Unisci anche l'**uvetta** (ricordati di strizzarla bene se l'hai ammollata in precedenza!).





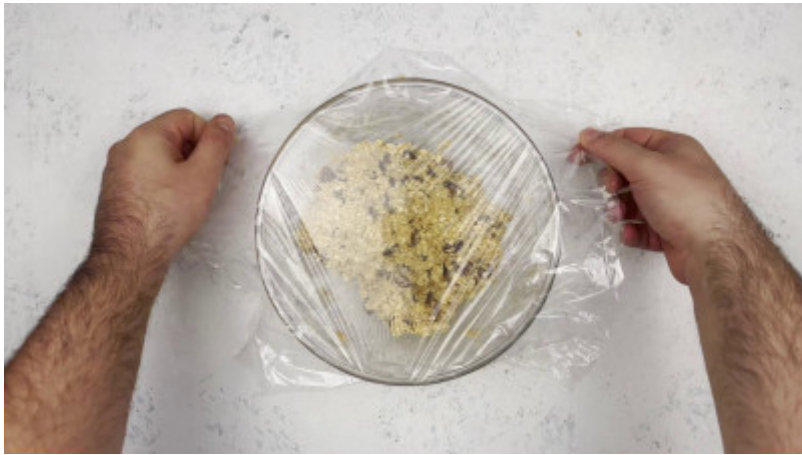
3 Aggiungi un pizzico di **sale** e impasta bene con le mani o con la spatola. Dovrai ottenere un composto appiccicoso ma uniforme, dove l'avena e l'uvetta risultano ben distribuite.

Il segreto per una forma perfetta: copri la ciotola con pellicola e metti in **frigorifero per 30 minuti**. Questo passaggio è fondamentale: il burro si rassoderà, l'avena si idraterà e i biscotti manterranno la struttura in cottura senza sciogliersi subito.

Nel frattempo, preriscalda la **friggitrice ad aria a 165°C**. Riprendi l'impasto freddo e, con le mani leggermente umide (così non si appiccica), preleva delle porzioni di circa **30 g** e forma delle palline.

Schiacciale leggermente e disponile nel cestello foderato di **carta forno**. Attenzione a distanziarle bene perché in cottura cresceranno! Probabilmente dovrai procedere con 2 o 3 turni di cottura per esaurire l'impasto.





4 Cuoci in **friggitrice ad aria** a **165°C**. La ricetta prevede circa **15 minuti**, ma ti consiglio vivamente di controllarli già verso i **10-12 minuti**.

I biscotti sono pronti quando appaiono **dorati** in superficie ma risultano ancora leggermente **morbidi al tatto**: non preoccuparti, induriranno raffreddandosi fino alla giusta consistenza. Fai attenzione: se li cuoci troppo a lungo, diventeranno duri!



BISCOTTI SEMPRE MORBIDI: IL SEGRETO DELLA CONSERVAZIONE

Questi biscotti si conservano perfettamente per **4-5 giorni** chiusi in una scatola di latta o in un contenitore ermetico, mantenendo la loro consistenza rustica e il profumo di limone. Assicurati solo che siano completamente freddi prima di riporli.

L'idea furba: puoi congelare le palline di impasto crudo direttamente su un vassoio e poi trasferirle in un sacchetto gelo. Quando avrai voglia di un dolcetto, ti basterà metterle ancora surgelate nella **friggitrice ad aria**, aumentando il tempo di cottura di un paio di minuti.

3 SEGRETI PER BISCOTTI PERFETTI IN FRIGGITRICE AD ARIA

Attenzione all'uvetta: Nella friggitrice ad aria, il calore diretto della resistenza e la ventola forte rischiano di bruciare l'uvetta che spunta dalla superficie. Un piccolo trucco? Quando formi le palline, cerca di spingere i chicchi di uvetta all'interno dell'impasto, lasciando esposta solo l'avena.

La variante golosa: Se non ami l'uvetta o vuoi renderli più graditi ai bambini, puoi sostituirla con **gocce di cioccolato fondente**. Ti consiglio di tenerle in freezer per 10 minuti prima di aggiungerle all'impasto: in questo modo manterranno meglio la forma durante la cottura a 165°C.

Gestire le infornate: Dato che dovrai cuocerne pochi alla volta, non lasciare l'impasto crudo in attesa

sul piano della cucina. Rimetti la ciotola in **frigorifero** tra un'infornata e l'altra: mantenere il burro freddo è essenziale per evitare che i biscotti si appiattiscano troppo o perdano la loro friabilità.