DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti all'avena, limone ed uvetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 16 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 16 min COTTURA: 18 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ 5 MINUTI DI RIPOSO*



Quando hai voglia di qualcosa di dolce ma non ti va di passare il pomeriggio in cucina, questi **biscotti avena, limone e uvetta** sono la soluzione perfetta.

Hanno i bordi leggermente croccanti, il cuore più morbido, i fiocchi di **avena** che si sentono sotto i denti e quell'uvetta morbida che incontra il profumo fresco del **limone**.

Li prepari in una sola ciotola, senza riposi lunghi e con ingredienti che hai quasi sempre in dispensa: farina, **burro**, zucchero, uovo, fiocchi d'avena e poco altro.

Il segreto di questa versione sta nelle dosi giuste di **avena** rispetto alla farina, nella setacciatura delle polveri e nella cottura fino a vedere i bordi dorati: così i biscotti tengono la forma, restano friabili e profumati fino all'ultimo morso.

Ingredienti per 16 biscotti avena, limone e uvetta

FARINA 00 170 gr

FIOCCHI DI AVENA meglio fini o medi - 120 gr

BURRO MORBIDO 125 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr

UOVO medio - 1

LIEVITO PER DOLCI 3 gr

UVETTA 120 gr

SCORZA DI LIMONE solo la parte gialla grattugiata - 1

SALE FINO 1 pizzico

Come fare i biscotti avena, limone e uvetta per 16 pezzi

1 Metti il **burro morbido** nella ciotola capiente, aggiungi lo **zucchero semolato** e un pizzico di **sale**.

Lavora tutto con le fruste elettriche fino a ottenere una crema chiara e soffice, poi unisci l'uovo medio e monta ancora finché è ben assorbito e il composto risulta liscio e omogeneo.





2 Versa la **uvetta** in una ciotolina, coprila con acqua fredda e lasciala in ammollo per circa 10 minuti.

Scola l'uvetta in un colino, sciacquala sotto l'acqua corrente e asciugala con cura tamponandola con carta assorbente, finché non risulta più umida in superficie.





3 Setaccia direttamente nella ciotola la **farina 00** e il **lievito per dolci**.

Aggiungi i **fiocchi d'avena** e la scorza di limone grattugiata finemente, poi amalgama con una spatola fino a ottenere un impasto uniforme, lavorandolo il minimo indispensabile per non renderlo duro.





4 Incorpora all'impasto l'**uvetta** ben asciutta, distribuendola in modo omogeneo con la spatola.

Preleva porzioni di impasto da circa 25 g, forma delle palline con le mani e disponile sulla teglia rivestita di carta forno, ben distanziate; schiacciale leggermente per ottenere dei dischi regolari.





5 Cuoci i **biscotti** in forno statico preriscaldato a 190°C per 18 minuti, finché i bordi appaiono ben dorati.

Sforna, lascia raffreddare i biscotti sulla teglia per 5 minuti, poi trasferiscili delicatamente su una **griglia** e falli raffreddare completamente prima di assaggiarli.





Come conservare i biscotti avena, limone e uvetta

Conserva i **biscotti all'avena, limone e uvetta** a temperatura ambiente, in una scatola di latta o in un contenitore ermetico, ben chiusi.

Rimangono buoni per circa 4-5 giorni, mantenendo la loro friabilità e il profumo di **limone**.

Se vuoi congelarli, mettili prima già cotti e completamente freddi su un vassoio, fai indurire in freezer e poi trasferiscili in sacchetti per alimenti ben chiusi.

Per rigenerarli, lasciali tornare a temperatura ambiente oppure scaldali per pochi minuti in forno caldo a 150°C, così ritroverai la leggera **crosticina** esterna.

Consigli e varianti per biscotti avena, limone e uvetta perfetti

Per dei biscotti all'avena davvero buoni, punta su **fiocchi d'avena** fini o medi: si amalgamano meglio all'impasto e regalano una consistenza più omogenea, senza risultare troppo "grossolani".

Quando aggiungi farina, lievito e fiocchi, lavora l'impasto il meno possibile: così i **biscotti** non diventano duri e restano piacevolmente friabili.

Asciuga con cura l'**uvetta** dopo l'ammollo: se rimane bagnata, tende a bagnare l'impasto e rischi biscotti che si aprono o cuociono in modo irregolare.

Controlla sempre la cottura guardando il bordo: quando è dorato e la superficie è appena colorita, i **biscotti all'avena** sono pronti, anche se al centro ti sembrano ancora morbidi.

Sostituisci l'**uvetta** con pari peso di mirtilli rossi disidratati per una nota più acidula, oppure con gocce di **cioccolato** per una versione ancora più golosa.
Aggiungi mezzo cucchiaino di **cannella** in polvere alle polveri per un profumo speziato, ideale nei mesi più freddi.
Se ami i sapori più rustici, usa **zucchero di canna** al posto del semolato, nella stessa quantità: i biscotti verranno leggermente più scuri e aromatici.
Per biscotti più grandi, aumenta il peso di ogni porzione e allunga di poco la cottura, controllando sempre il colore dei bordi.