

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti ai fiocchi d'avena

di: *Laura Chiadò*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FIOCCHI DI AVENA 250 gr

ZUCCHERO 125 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 1

BURRO morbido - 125 gr

CANNELLA cucchiaino - 1

MANDORLE 50 gr

LIEVITO PER DOLCI 1/2 bustina -

PREPARAZIONE

1 Ho tritato prima le mandorle non troppo fini (se usate il bimby 7-8 sec. vel 7)



- 2 Ho aggiunto gli altri ingredienti e ho impastato (nel bimby ho messo antiorario per 40 sec circa)



- 3 Ottenete un impasto lavorabile con le mani. Fate quindi delle palline e le mettete in teglia mantenendole distanziate tra loro.



- 4 Infornate a 180° già caldo per circa 20 minuti

