

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti all'avena, limone ed uvetta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [16 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [17 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Buoni questi biscotti! Perfetti per la colazione o per la merenda, e si preparano molto velocemente...Provateli! Questi biscotti all'avena sono buonissimi e perfetti in ogni occasione.

INGREDIENTI

FARINA 225 gr
BURRO ammorbidito - 125 gr
ZUCCHERO 100 gr
AVENA 30 gr
LIEVITO IN POLVERE 3 gr
UVETTA 180 gr
SALE 1 pizzico
SCORZA DI LIMONE grattugiata, di 1
limone -
UOVA 1

PREPARAZIONE

- 1 Lavorate il burro e lo zucchero con delle fruste elettriche o in una planetaria fino ad ottenere una crema.



2 Nel frattempo mettete in ammollo in acqua fredda l'uvetta.



3 Unite, a questo punto, la farina.



4 Unite l'uovo, il lievito e l'avena.





- 5** Scolate l'uvetta e sciacquatela bene sotto l'acqua corrente, quindi tamponatela con della carta assorbente per asciugarla bene. Incorporatela all'impasto.





6 Aggiungete anche la scorza grattugiata del limone all'impasto e fate amalgamare.



7

Preparate la teglia foderandola con la carta forno.



- 8 Trasferite l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato e lavoratelo brevemente. Successivamente prelevatene delle piccole porzioni che modellerete a palla e allineerete nella teglia.





9 Infornate a 190°C per 18 minuti o fino a doratura.



10 Fate freddare i biscotti e serviteli, a piacere, in un cestino di vimini.

