

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti alla crusca d'avena

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO



INGREDIENTI

- 150 g di farina integrale
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1/4 cucchiaino di sale
- 180 g di burro a pezzi
- 150 g di crusca d'avena
- 100 g di zucchero semolato
- 1 uovo leggermente sbattuto.

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate la farina integrale, il bicarbonato ed il sale in una ciotola. Incorporatevi il burro fino ad ottenere un impasto sbriciolato.

Aggiungete lo zucchero e la crusca d'avena, quindi amalgamatevi l'uovo sbattuto.

Lavorate l'impasto fino ad ottenere un impasto omogeneo, schiacciatela a formare un disco, avvolgetela nella pellicola trasparente e riponete in frigorifero per 30 minuti.

Scaldate il forno a 190°C e imburrate due teglie da forno.

Stendete l'impasto su di una superficie infarinata ad uno spessore di 5 mm, quindi ricavatene dei dischi di 5 cm di diametro aiutandovi con un coppa pasta o un bicchiere.

Raccogliete i ritagli d'impasto, ristendeteli e ricavatene altri dischi. Continuate con questa operazione fino ad esaurimento dell'impasto.

Trasferite i biscotti nelle teglie già imburrate disponendoli a 2,5 cm di distanza l'uno dall'altro.

Infornate fino a che i biscotti siano ben dorati, 10-15 minuti, quindi trasferiteli su di una griglia a raffreddare.

Con le dosi indicate si ottengono 20 biscotti.

NOTE