

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti d'avena

di: *scheno79*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Biscotti d'avena, rustici e salutari per chi non dimentica mai di strizzare l'occhio non solo al sapore ma anche a ciò che fa davvero bene. *scheno79* ce li propone e ci fa vedere come si preparano. Questa ricetta è davvero molto semplice da fare e non richiede grandi doti da chef, per questo motivo è super indicata per chi non è molto esperto. Se amate i biscotti con farine alternative, vi proponiamo di realizzare anche la ricetta dei [biscotti con il riso](#): ottimi!

INGREDIENTI

ZUCCHERO 125 gr

BURRO 125 gr

FIOCCHI DI AVENA 310 gr

FARINA 180 gr

SALE 1 pizzico

BICARBONATO 1/2 cucchiaino -

CREMOR TARTARO 1/2 cucchiaino -

ACQUA 60 ml

ESTRATTO DI VANIGLIA cucchiaino - 1

PREPARAZIONE

1 Per fare i biscotti d'avena, iniziamo lavorando insieme il burro e lo zucchero.



2 Quindi uniamo l'avena, lavorando finché questa non assorbe tutta la crema di burro.



3 Uniamo da una parte tutti i rimanenti ingredienti secchi.



4 In un dosatore mescoliamo acqua e vaniglia.



5 Quindi uniamo alternatamente il mix di ingredienti secchi e quello d'acqua al composto

iniziale di avena, fino a ottenere un impasto granuloso che si compatta al tatto.



- 6 Dopo aver compattato l'impasto a mano, stendiamo col matterello, aiutandoci con le mani, in una sfoglia piuttosto spessa e ritagliate le forme che preferiamo.



- 7 Disponiamo i biscotti su una teglia foderata con carta forno e inforniamo in forno caldo a 180°C per circa 10 minuti o finché il contorno del biscotto inizia a dorare.

CONSIGLIO