



Ricetta per Biscotti al farro con fiocchi d'avena



Per 10 persone

Tempo di preparazione: 30 min

Ingredienti:

- 100 g farina di farro RIEPER oppure farina di farro BIO RIEPER
- 125 g burro
- 100 g fiocchi d'avena
- 125 g miele
- 100 g mandorle tritate
- 1 presa di sale

Decorazione:

a piacere cioccolato fondente sciolto per decorare e marmellata di arance per farcire

Preparazione:

Ungere e spolverare con farina, oppure coprire con carta da forno una placca. In un mixer o tritatutto ridurre a farina i fiocchi d'avena. Sbattere burro e miele ed aggiungervi gli ingredienti

rimanenti. Lavorare velocemente, formare un rotolo e lasciarlo riposare al fresco per 30 min. Tagliare a fettine alte 5 mm e disporle delicatamente sulla placca.

Tempo di cottura:

ca. 12 min. a 185° Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati.