Ricetta per Biscotti ai fiocchi d'avena

Per 5 persone

Tempo di preparazione: 25 min

Per una placca

Ingredienti:

- 150 g farina di grano tenero RIEPER tipo 0 rosso o farina zero grumi
- 250 g burro
- 200 g zucchero
- 250 g fiocchi d'avena
- 100 g scaglie di noce di cocco
- 1 Cu di miele
- 1 presa di sale
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

Preparazione:

Tritare brevemente nel mixer i fiocchi d'avena. Ungere una placca da forno e spolverarla di farina, oppure coprirla con carta da forno.

Sciogliere a calore moderato in un tegame burro, zucchero, miele, bicarbonato e sale e mescolare bene. Quando la massa risulterà liquida, togliere dal fornello e aggiungere gli ingredienti rimanenti.
Versare l’impasto sulla placca e livellare la superficie. Infornare sul secondo ripiano in forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

ca. 10 – 15 min. a 180°
Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati

Tagliare a caldo a quadratini.