
Biscotti d'avena

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

L'avena si presenta sotto forma di chicchi, fiocchi e farina. I chicchi di avena, prima di essere utilizzati, ad esempio per la preparazione di zuppe e insalate fredde, devono essere bolliti per almeno mezz'ora. La farina di avena è impiegata nella preparazione di prodotti da forno, sia dolci, sia salati. I fiocchi di avena si consumano soprattutto nella prima colazione crudi nel latte, oppure cotti per realizzare dolci e zuppe. I biscotti proposti sono ottimi serviti per la prima colazione di grandi e piccini, per la merenda dei bambini e si accompagnano molto bene con il caffè. A proprio gusto si potrebbero sostituire o aggiungere alcuni ingredienti, come uva passa, miele o gocce di cioccolato.

Ingredienti (4 persone) 120 grammi di nocciole, 90 grammi di zucchero di canna, 250 grammi di fiocchi d'avena, 2 uova, 1 cucchiaino di lievito per dolci, scorza di mezzo limone grattugiata, 30 grammi di burro, poco latte, cannella in polvere, 1 pizzico di sale, cioccolato fondente.

Preparazione Tritare molto finemente nel mixer 100 grammi di nocciole con 40 grammi di zucchero di canna. Mescolare i fiocchi d'avena con le uova, un pizzico di sale, il restante zucchero di canna, il lievito (precedentemente sciolto in pochissimo latte), la scorza grattugiata del limone, la cannella in polvere, le nocciole tritate e il burro fuso. Mescolare con molta cura per far amalgamare al meglio tutti gli ingredienti. Formare con il composto ottenuto delle palline del diametro di 3-4 centimetri. Schiacciarle lievemente e su ogni biscotto porre una nocciola, premendo un poco nella pasta per evitare che fuoriesca. Porre tutti i biscotti ottenuti su una placca da forno, precedentemente ricoperta da un foglio di carta da forno. Cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti. Servire freddi, decorarli con cioccolato fuso.