

BISCOTTI DI AVENA E NOCE MOSCATA



8 PORZIONI



20 MINUTI PREPARAZIONE
10 MINUTI COTTURA

50 g
di miele bio



1 uovo



150 g di
farina tipo 1

½ bustina di
lievito per dolci



80 g di
fiocchi
d'avena



½ cucchidino di
noce moscata



50 g di olio
extra vergine
d'oliva

un pizzico
di sale



INGREDIENTI

- 150 g farina tipo 1
- 80 g fiocchi d'avena
- 50 g miele bio
- 50 g olio extravergine d'oliva
- 1 uovo
- ½ bustina di lievito per dolci
- ½ cucchidino di noce moscata
- un pizzico di sale

PROCEDIMENTO

1. Mescola i fiocchi d'avena con la farina, il lievito, un pizzico di sale e la noce moscata. Aggiungi quindi il miele, l'uovo, l'olio extra vergine d'oliva e mescola ancora velocemente, fino a ottenere un impasto compatto.
2. Infarinata leggermente un piano di lavoro e stendi l'impasto con il matterello, fino a uno spessore di circa mezzo centimetro. Se l'impasto dovesse attaccarsi al matterello, stendilo dopo averlo coperto con un foglio di carta da forno.
3. Taglia dei biscotti quadrati, oppure tondi, e adagiali su una teglia rivestita di carta forno. Cuoci in forno preriscaldato a 170° C per circa 8-10 minuti, finché i biscotti saranno leggermente dorati. Lascia raffreddare e ... la merenda è servita!

