



Biscotti morbidi all'avena

Biscotti ai mirtilli fatti in casa a base di Bevanda all'Avena Alpro

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 200° C. In una ciotola media mescola la farina, i fiocchi di avena, il lievito, il sale, lo zucchero vanigliato, i mirtilli e la cannella
2. In una piccola ciotola sbatti assieme la margarina o l'olio d'oliva, l'uovo, il miele e la Bevanda all'Avena Alpro fino a che tutto sia uniformemente amalgamato e quindi aggiungi l'impasto al composto di farina. Mescola bene fino a quando il composto è uniformemente amalgamato.
3. Disponi un cucchiaino di impasto su una teglia da forno e ripeti l'operazione, fino a quando la teglia sarà riempita. Cuoci al forno fino a doratura per 15/20 minuti.
4. Lascia raffreddare i biscotti su una grata per 5 minuti e porta in tavola.



15 pezzi



25min



Ingredienti

- 150 gr di farina (setacciata)
- 150 gr di fiocchi d'avena (non a cottura rapida)
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 2 cucchiaini di miele
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- 70 gr di mirtilli secchi
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 3 cucchiaini di margarina (fusa) o olio d'oliva
- 1 uovo grande (leggermente sbattuto)
- 200 ml di Bevanda all'Avena Alpro Original
- 1 pizzico di sale

Fatto con

Bevanda all'Avena Alpro

