



BISCOTTI AI FIOCCHI D'AVENA E CIOCCOLATO

Biscotti ai fiocchi di avena e gocce di cioccolato, semplici e golosi, facilissimi da preparare. Qui in versione senza uova né latticini. Ottimi per merenda e colazione, preparatene in quantità, perché ... andranno a ruba! Ideali anche da regalare!



INGREDIENTI:

150 g di fiocchi d'avena
120 g di tahini
160 g di miele
50 g di gocce di cioccolato fondente Emilia
50 g di gocce di cioccolato bianco Emilia
1 pizzico di cannella



Difficoltà
FACILE



Preparazione
15 min



Porzioni
8

1

In una padella tostare i fiocchi d'avena. A parte, in un pentolino, intiepidire il miele a fuoco dolcissimo e unire la crema di sesamo (tahini) e la cannella. Mescolare bene. Togliere dal fuoco e unire i fiocchi d'avena. Mescolare nuovamente, quindi unire le gocce di cioccolato.

CONSIGLIO

Questi biscotti si possono realizzare con un cioccolato di un solo tipo, e anche con scaglie di cioccolato al latte: in totale dovranno essere sempre 100 grammi. È possibile arricchirlo anche con qualche cucchiata della frutta secca desiderata..

2

Disporre il composto a cucchiata su di una teglia foderata con carta da forno, schiacciarlo con un cucchiaio e cercare di dar loro una forma rotonda. Infornare a 180° per 10 minuti.

3

Sfornare e lasciare raffreddare. Servire immediatamente o conservare in luogo fresco e asciutto.

