

BISCOTTI INTEGRALI CON AVENA RIBES E MANDORLE

I **biscotti integrali con avena ribes e mandorle** sono l'ideale per le vostre colazioni e merende. Dal sapore rustico, poco dolci e croccantini. Il tempo di cottura potete variarlo in base a quanto volete ottenere croccanti i biscotti. Questi biscotti si conservano per una settimana se ben chiusi in un contenitore di alluminio o in un vaso di vetro.



Lambello di Venere

BISCOTTI INTEGRALI CON AVENA RIBES E MANDORLE



- 200 g di farina integrale
- 50 g di fiocchi d'avena
- 1 uovo
- 30 g di miele millefiori
- 100 g di burro
- 90 g di zucchero di canna
- 60 g di ribes rossi
- 60 g di mandorle
- 1/3 di cucchiaino di bicarbonato di sodio

1. Tritate le mandorle grossolanamente.
2. In una ciotola lavorate assieme tutti gli ingredienti, il burro morbido, fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. Formate un cilindro di circa 5 centimetri di diametro ed avvolgetelo nella pellicola per alimenti.
4. Riponete in frigorifero per almeno due ore.
5. Tagliate il rotolo a fette larghe 0.7millimetri e disponeteli su una teglia ricoperta di carta forno distanziati tra loro.
6. Cuoceteli a 180°C per circa 15-18 minuti o fino a doratura.
7. Il tempo di cottura dipende anche da quanto li vorrete croccanti.



Candela di Venere



Lombello di Venere



Amaltea di Venere



Pasticceria di Venere

