



cuore di macina

Le ricette di Cuore di Macina

Biscotti con farina di avena e gocce di cioccolato

Una ricetta gustosissima e senza glutine che ci ha dato Alessia, una nostra cliente che ha... le mani in pasta!

Prova il nostro prodotto Farina di avena integrale macinata a pietra, ideale per pancake e prodotti da forno dolci e salati.

Ingredienti

Farina di avena integrale 200 g.

Zucchero 70 g.

Burro 60 g. *

Uova intero n. 1

Lievito per dolci 1/2 bustina

Gocce di cioccolato

** a piacere si può sostituire con olio*

Procedimento

- Lasciare il burro a temperatura ambiente così che diventi morbido, poi aggiungi lo zucchero, l'uovo e lavorali insieme con una frusta.
- Aggiungere la farina di avena integrale, il lievito e infine le gocce di cioccolato.
- Impastare bene tutti gli ingredienti (se necessario aggiungere 1/2 cucchiaino di acqua o latte di riso per rendere l'impasto più morbido).
- Con le mani formare delle palline e appiattirle con il palmo.
- Cuocere a 180°C per circa 15 minuti.

Scopri  le nostre
ricette [redimacina.it](http://www.cuoredimacina.it)

*Hai sfornato un piatto spettacolare?
Facci sapere com'è andata, lascia
una recensione o taggaci in un post!
Facebook e Instagram [@cuoredimacina](https://www.instagram.com/cuoredimacina)*

Cuore di Macina - Via Spessa, 86 - 36051 Creazzo (Vicenza)
info@cuoredimacina.it | www.cuoredimacina.it

LUN - VEN: 08.00 - 12.30 / 15.00 - 18.30 / SABATO MATTINA aperto dalle 8.30 alle 12.30
(tranne nei mesi di Luglio ed Agosto)