

BISCOTTI DI AVENA CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI PER 16 BISCOTTI

- *Fiocchi di avena 150 g*
- *Farina integrale 100 g*
- *Datteri denocciolati 100 g*
- *Olio di semi 50 g*
- *Bevanda vegetale di avena 100 g*
- *Gocce di cioccolato fondente 50 g*

PREPARAZIONE

Per preparare i biscotti di avena con gocce di cioccolato fondente, per prima cosa frulla i datteri denocciolati usando un food processor, ovvero un robot munito di lame, fino a renderli fini come le briciole. Unisci la bevanda vegetale di avena e l'olio di semi. Trasferisci in una ciotola capiente il composto ottenuto e unisci gli ingredienti secchi: la farina integrale e i fiocchi di avena. Mescola con un cucchiaino di legno, infine aggiungi le gocce di cioccolato fondente e amalgama per ottenere un impasto omogeneo.

I BISCOTTI E LA COTTURA

Dall'impasto forma delle palline di circa 30 g ciascuna e modellale in modo da ottenere delle sfere regolari. A operazione conclusa, schiacciale leggermente e disponile su una teglia foderata con carta da forno, distanziandole di qualche centimetro l'una dall'altra. Cuoci i biscotti in forno statico preriscaldato a 175°C per circa 20 minuti.

Una volta cotti, trasferiscili subito dalla teglia a un vassoio o una griglia, per bloccarne la cottura.

Una volta raffreddati potrai gustarli per la prima colazione!



