



BISCOTTI ALL'AVENA CON GOCCE DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

- 250 g fiocchi avena
- 100 g farina di fecola
- 80 g zucchero canna
- 60 g olio
- 50 g gocce cioccolato
- 2 uova
- 50 g yogurt intero naturale
- ½ bustina lievito per dolci

PREPARAZIONE

- Sbattere le uova con lo zucchero di canna fino a renderle spumose
- Aggiungere lo yogurt e l'olio rendendo la miscela omogenea
- Aggiungere in ordine la farina di fecola miscelata con il lievito, poi i fiocchi di avena e le gocce di cioccolato
- Lasciare riposare per 30 minuti in frigo
- Scaldare il forno ventilato a 160°C
- Con l'aiuto di due cucchiani da caffè fare delle palline di impasto che verranno infornate su una teglia coperta con carta da forno, avendo cura di lasciare spazi sufficienti affinché cuocendo non si attacchino tra loro
- Cuocere per 8-10 minuti
- Sfornare e lasciare intiepidire i biscotti prima di toglierli dalla teglia

BUON APPETTITO