



## **Ingredienti**

200g di farina 00 autolievitante

30g di noci

50g di biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena

80g di burro

50g di sciroppo di agave

## **Preparazione**

Mettere le noci nel mixer e ridurle in polvere.

Ammorbidire il burro in un pentolino senza farlo bollire, oppure mettere 10 secondi nel forno microonde.

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare bene tutto.

Passare l'impasto sul tavolo da lavoro, formare tanti cilindri di circa 2cm di diametro e tagliare tanti rotolini di circa 6-7cm.

Mettere i biscotti in una teglia coperta da carta forno.

Infernare in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti.

Spolverizzare questi biscotti allo sciroppo di agave con zucchero a velo.

[http://www.ricettegustose.it/Biscotti\\_1\\_html/Biscotti\\_allo\\_sciroppo\\_di\\_agave.html](http://www.ricettegustose.it/Biscotti_1_html/Biscotti_allo_sciroppo_di_agave.html)