



cookies con biscotti all'avena di meri



## Ingredienti (per 15 biscotti)

80g di burro

100g di zucchero di canna grezzo

2 uova

200g di farina

150g di biscotti McVitie's Digestive ai Flocchi d'Avena

1 cucchiaino di cremortartaro (o di lievito per dolci)

1 cucchiaino di bicarbonato



Per decorare:

focchi d'avena qb

## Preparazione

Montare il burro morbido con lo zucchero, aggiungere un uovo alla volta e la farina setacciata con il cremortartaro (o lievito) e il bicarbonato, continuare a montare almeno altri 5 minuti con le fruste elettriche poi spegnere.

Spezzettare i biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena e aggiungerli al composto mescolando con una spatola.

Su una placca rettangolare, foderata di carta da forno, fare dei mucchietti col composto, aiutandosi con un cucchiaino per distanziarli tra loro.

Spolverare poi la superficie con i focchi d'avena e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 12/15 minuti.

I cookies sono pronti e si possono mangiare ancora tiepidi.

<http://blog.giallozafferano.it/mielecannella/cookies-biscotti-avena/>

Cerca

Ricerca per:

Categories

Le Ricette dei nostri fan

McVitie's Original Digestive

McVitie's Digestive al Cioccolato

McVitie's Digestive Integrali

McVitie's Avena

McVitie's Digestive alla Frutta

Le Video Ricette dello Chef Fabio Baldassarre

Cheesecake e altre ricette dolci

Le ricette dello chef Fabio Baldassarre

Le nostre Videoricette

Tag



cookies con biscotti all'avena di meri

arancia **biscotti** cacao cacao amaro caffè cannella **cheesecake** cioccolato cioccolato al latte cioccolato bianco cioccolato fondente cocco coppa crema **dessert** dolce **dolci** fiocchi d'avena formaggio spalmabile fragole **frutta** frutti di bosco gelato limone mandorle marmellata mascarpone **mcvities** mele **merenda** miele mirtilli nocciole **panna** panna montata pere **ricetta** ricotta salame semifreddo tiramisù **torta** vaniglia yogurt zucchero a velo