

Biscottini speziati

Inviato da Tatiana Paoli

Passate le feste, rimane sempre della frutta secca in casa, ti suggerisco di usarla per preparare i:

BISCOTTINI SPEZIATI AI FIOCCHI D'AVENA

Ingredienti:

200 g di fiocchi d'avena

200 g di farina di castagne

70 g di mandorle

70 g di nocciole

50 g di noci

50 g di uvetta ammollata

3 cucchiaini di miele di acacia

15 g di cacao amaro

1 cucchiaio di spezie polverizzate (cannella un cucchiaino, zenzero un cucchiaino e un pizzico chiodi di garofano e di noce moscata)

3 uova intere

20 g di burro

Mescolare in una ciotola farine, frutta secca tritata grossolanamente, spezie e cacao.

Unire il miele, il burro appena sciolto a bagnomaria e i tuorli d'uovo.

Mescolare ancora e unire le chiare montate a neve ferma.

(L'impasto deve risultare semi-duro: aggiungere, se necessario, un cucchiaio d'acqua di ammollo dell'uvetta)

Aiutandosi con un cucchiaio, disporre a "bocconcini" sulla placca imburrata del forno, pre-riscaldato a 170°, e lasciar cuocere per 25-30'.

Si conservano in barattolo di latta.