



## **Biscottini all'avena**

### **Ingredienti**

Premessa (da esperienza diretta circa le farine): per questa ricetta, in Italia e' bene aumentare di 30 g il peso della farina e di 20 g quello dell'avena.

180 g margarina soffice, semimagra

100 g zucchero a velo

100 g zucchero normale bianco

2 uova grandi

200 g farina tutti usi

1/2 tsp. noce moscata fine (1 cucchiaino)

1 tsp. cannella (1 cucchiaino)

1 tsp. vanillina in polvere (1 cucchiaino)

1 tsp. bicarbonato (1 cucchiaino)

50 g arachidi salate tritate (oppure 50 g noci tritate con mezzo tsp. di sale grosso)

100 g uvetta (non ammolate ne' bagnata), tritata grossolanamente

250 g Quaker Oats (avena in fiocchi)

Veloci e facili, piacciono a piccoli e grandi. Ricetta ricavata seguendo il filo degli ingredienti (e quello dei sapori), riportati sulla confezione di biscottini per baby, (piccolissimi, pochissimi ... e molto cari).

Nel mixer piccolo tritare le arachidi salate abbastanza fini (o le noci col sale grosso), unire l'uvetta e tritare il tutto finche' l'uvetta sar  in parte spezzettata e in piccola parte ancora intera.

Sbattere insieme i 2 tipi di zucchero e la margarina (2 minuti con la frusta a mano).

Aggiungere le uova e sbattere bene (  sufficiente 1 minuto). Unire la farina, il bicarbonato e gli aromi, amalgamare bene. Lasciare la frusta, unire arachidi (o noci col sale) e l'uvetta; con una spatola mescolarle uniformemente all'impasto.

Unire l'avena, mescolarla uniformemente poi con 2 cucchiaini prendere dei ciuffetti di pasta, disporli su una teglia grande foderata di alluminio, un po' distanti l'uno dall'altro, appiattirli volta per volta leggermente col dorso del cucchiaino. Infornare a 170-175  sul piano centrale, cuocere 12 minuti (col mio forno), devono dorarsi leggermente, raffreddandosi si seccano e si possono togliere dalla teglia senza che si rompano.

Vengono bene nella teglia di alluminio, non in quelle antiaderenti (in quest'ultime i biscotti si dorano in superficie, ma alla base si anneriscono).

### **AVVERTENZA:**

l'impasto non pu  restare scoperto a lungo perch  si secca, quindi se si decide di aspettare a formare i biscotti, si deve coprire il contenitore con pellicola e metterlo in frigo.

I bambini, fin da quando sono "toddler", sono golosi di questi biscotti, ma per loro non si pu  farli con arachidi le quali fanno molto male soprattutto ai 'toddler' (14-15 mesi), inoltre con le noci sono una delizia (personalmente li preferisco).

Ricetta e foto originale di **MARISA**



Foto di Rina Ruffino