FOCACCINE D'AVENA

Ingredienti:

- Mezzo litro di latte,
- un uovo,
- farina d'avena,
- 20 g. di margarina,
- 5 cucchiai di miele,
- una punta di cucchiaino di lievito,
- 40g. di burro,
- una presina di sale.

Sbattete bene l'uovo e mescolatelo con il latte, aggiungete quindi il lievito, il sale e la farina d'avena (in quantità sufficiente da ottenere una pastella abbastanza cremosa).
Ungete a parte una teglia con la margarina e versate quattro o cinque cucchiai alla volta di pastella in modo da creare tanti piccoli cerchi. Cuocete a forno moderato nel forno finché le focaccine non acquisteranno volume e, a questo punto, giratele per terminare la cottura, toglietele dal fuoco e servitele calde, guarnite con miele e riccioli di burro.