

BISCOTTI ALLA CANNELLA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 70 g di farina
- 250 g di fiocchi d'avena sbriciolati
- 160 g di burro
- 150 g di zucchero di canna
- 1 uovo
- 3 cucchiaini di cannella in polvere
- 1 bustina di vaniglina
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale

Ricetta natalizia.

In una terrina sbattete a crema il burro con lo zucchero.

Aggiungete prima l'uovo e la vaniglina e poi setacciate la farina, il lievito, il sale, e la cannella.

Mescolate per ben amalgamare.

Aggiungete i fiocchi d'avena e continuate a lavorare l'impasto fino a renderlo morbido.

Stendete l'impasto in una sfoglia di circa 1/2 cm su un piano infarinato.

Tagliatela con un tagliabiscotti rotondo.

Ponete i biscotti un po' distanziati sulla placca del forno rivestita con carta da forno e infornate a 180 gradi.

Cuocete per circa 30 minuti.