

Ingredienti

200g di farina 00 autolievitante

30g di noci

50g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

80g di burro

50g di sciroppo di agave

Preparazione

Mettere le noci nel mixer e ridurle in polvere.

Ammorbidire il burro in un pentolino senza farlo bollire, oppure mettere 10 secondi nel forno microonde.

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare bene tutto.

Passare l’impasto sul tavolo da lavoro, formare tanti cilindri di circa 2cm di diametro e tagliare tantirotolini di circa 6-7cm.

Mettere i biscotti in una teglia coperta da carta forno.

Infornare in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti.

Spolverizzare questi biscotti allo sciroppo di agave con zucchero a velo.

http://www.ricettegustose.it/Biscotti_1_html/Biscotti_allo_sciroppo_di_agave.html