

Ingredienti (per 15 biscotti)

80g di burro

100g di zucchero di canna grezzo

2 uova

200g di farina

150g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

1 cucchiaino di cremortartaro (o di lievito per dolci)

1 cucchiaino di bicarbonato

Per decorare:

fiocchi d’avena qb

Preparazione

Montare il burro morbido con lo zucchero, aggiungere un uovo alla volta e la farina setacciata con il cremortartaro (o lievito) e il bicarbonato, continuare a montare almeno altri 5 minuti con le fruste elettriche poi spegnere.

Spezzettare i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena e aggiungerli al composto mescolando con una spatola.

Su una placca rettangolare, foderata di carta da forno, fare dei mucchietti col composto, aiutandosi con un cucchiaio per distanziarli tra loro.

Spolverare poi la superficie con i fiocchi d’avena e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 12/15 minuti.

I cookies sono pronti e si possono mangiare ancora tiepidi.

http://blog.giallozafferano.it/mielecannella/cookies-biscotti-avena/