

# Biscotti ai fiocchi d'avena

circa 45 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Preliminari:**

1.5 dl di latte  
1 c. da tavola di zucchero  
1 pizzico di sale  
40 g di fiocchi d'avena interi

**Pasta:**

100 g di burro ammorbidito  
75 g di zucchero grezzo  
1 uovo  
5 gocce di Aroma rum Dr. Oetker  
100 g di farina  
75 g di uvetta sultanina

**Ripieno:**

80 g di marmellata di prugne

**1 Preliminari:**

Foderare le placche del forno con carta oleata.

Mettere in una pentola il latte, lo zucchero e il sale e portare a ebollizione. Aggiungere i fiocchi d'avena e portare nuovamente a ebollizione rimestando continuamente. Lasciare raffreddare.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2 Pasta:**

Per la pasta, lavorare il burro a crema con lo sbattitore elettrico alla velocità massima. Incorporare a poco a poco lo zucchero grezzo e sbattere per ottenere un composto liscio. Aggiungere l'uovo e mescolare per ca. 1/2 minuto. Incorporare la massa di fiocchi d'avena e l'aroma. Setacciare sopra la farina, amalgamare e unire l'uvetta sbattendo alla velocità minima.

Con l'aiuto di due cucchiaini disporre mucchietti di pasta ben distanziati sulle placche preparate. Premere il cucchiaio su ogni biscotto per formare una piccola buca.

**3 Ripieno:**

Per il ripieno, passare la marmellata di prugne con un colino e versarla in un sacchetto da congelazione. Con una spatola premere la marmellata in un angolo del sacchetto. Tagliare l'angolo e con l'aiuto di questa tasca da pasticciere improvvisata, disporre un po' di marmellata nella buca di ogni biscotto.

Cuocere i biscotti nella parte media del forno per ca. 15 minuti.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 15 Minuti**

Farli scivolare con la carta oleata su una gratella e lasciare raffreddare.