



HAVREFLARN

Gli **Havreflarn**, letteralmente biscotti all'avena, sono dei gustosissimi biscotti di avena alla crema di burro, che per la loro consistenza croccante e la possibilità di aggiungere anche il cioccolato, piacciono sia ai grandi che ai più piccini.

Tempo di preparazione: 1 ora Difficoltà: facile

INGREDIENTI (per 6 persone):

- 50 gr burro fuso
- 50 gr fiocchi d'avena
- 50 gr zucchero di canna non raffinato
- 60 gr farina integrale
- 20 gr mandorle tostate
- 2 cucchiari di miele
- ½ cucchiaino estratto di vaniglia puro
- 1 ½ cucchiaino lievito in polvere
- 2 cucchiai di latte
- Un pizzico di sale

PREPARAZIONE:

1) Preriscaldare il forno a 180 ° C e stendere su una teglia della carta forno.
2) In un recipiente di medie dimensioni, unire il burro fuso, l'avena, lo zucchero, il miele e la vaniglia e mescolare bene con una forchetta per unire. 3) In un'altra ciotola, unire la farina, il lievito, il sale e le mandorle. 4) Aggiungere questi al primo recipiente e mescolare di nuovo fino a quando non spariscono i grumi. 5) Aggiungere il latte e mescolare di nuovo per incorporare: l'impasto dovrà rimanere appiccicoso. 6) Usa 2 cucchiaini per



formare delle palline di pasta a forma di noce, e lascia cadere sulla teglia precedentemente preparata con la carta forno, lasciando tra ognuna di esse un piccolo spazio per allargarsi mentre cuociono. 7) Infornare e cuocere per 10-12 minuti, fino a quando non vedete i biscotti gonfi e con i bordi dorati. Lasciare passare almeno 10 minuti che i biscotti si raffreddino prima di servirli!



Un'opzione per renderli ancora più gustosi: prima della cottura, i biscotti possono essere immersi nel cioccolato fuso e acquistare più sapore.