

Biscotti all'avena con spezie e uvetta



Ingredienti

- 50 g farina di riso
- 100 g farina di avena
- 80 g zucchero di canna
- 60 g mela mondata, a cubetti
- 1 pizzico cannella macinata
- 1 pizzico sale
- 40 g Olio Cuore
- 35 g albume
- 30 g uvetta ammollata
- 5 g lievito chimico
- 1 chiodo garofano macinato

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 40"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 170.13 Kcal**
- **Grassi: 6 g**

Preparazione

- Emulsionare l'Olio Cuore con l'albume.
- Versare nel mixer la mela mondata e ridurre a pezzetti.



- In una ciotola raccogliere lo zucchero di canna, le farine, il lievito, il sale e l'uvetta strizzata.



- Aggiungere la mela, mescolare, poi incorporare l'emulsione di albume e olio. Mescolare.



- Aromatizzare con un pizzico di cannella in polvere e un chiodo di garofano pestato.
- Mescolare con un cucchiaio di legno.



- Foderare una placca con carta da forno; prelevare 20 g di impasto, modellare una pallina e adagiarla sulla placca. Modellare tutti i biscotti fino ad esaurire il composto.
- Infornare a 180° per 15 min.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico