



BISCOTTI CON CRANBERRIES, CIOCCOLATO BIANCO, AVENA E ARANCIA

Biscotti morbidi e profumati, ricchi di avena, cranberries e cioccolato bianco, con una nota fresca di arancia. Perfetti per colazioni energetiche o come idea regalo.



INGREDIENTI:

- 120 g Burro morbido
- 120 g Zucchero di canna
- 1 Uovo
- 150 g Farina
- 50 g Flocchi d'avena
- 50 g mandorle tostate e tritate
- 1 cucchiaino Lievito per dolci
- 80 g Cranberries disidratati
- 80 g Cioccolato bianco in gocce o tritato Emilia Zaini
- 2 cucchiai Succo d'arancia
- 1 Scorza d'arancia grattugiata Sale un pizzico



Difficoltà
FACILE



Preparazione
40 min



Porzioni
6

1

Accendere il forno a 180°C. Lavorare burro e zucchero fino a ottenere una crema. Aggiungere l'uovo, il succo e la scorza d'arancia.

2

Unire farina, avena, le mandorle, lievito e sale. Incorporare cranberries e cioccolato bianco. Formare palline e disporle su una teglia con carta forno.

3

Cuocere 12-14 minuti. Lasciare raffreddare bene per farli stabilizzare.

CONSIGLIO

Aggiungere una manciata di gocce di cioccolato fondente all'impasto: il contrasto con cranberries e arancia rende il biscotto molto più equilibrato.