

Biscotti di avena ripieni-ricetta vegan



Ingredienti:

1 kg farina di avena

700 ml latte di soia (o mucca)

100 g margarina vegetale (o burro)

1 cubetto di lievito fresco

1 cucchiaino zucchero

1 cucchiaino sale

marmellata o crema al cioccolato per il ripieno

Mettete nella ciotola la farina di avena, il sale sui bordi, il latte tiepido in quale avete sciolto il lievito, la margarina e lo zucchero...



... e impastate finché si stacca dai bordi.



Coprite con la pellicola e lasciate lievitare per 2 ore
al caldo.



Stendete l'impasto spesso circa 2 millimetri e tagliati

dei cerchi con una formina. Su metà dei dischi mettete il ripieno e coprite con un altro disco d'impasto. Lasciate lievitare così ancora 1 ora al caldo. Poggiate i biscotti nella teglia con la carta forno sotto e spennellate con olio. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi a fiamma medio-bassa per 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Le prossime teglie cuocete direttamente a fiamma medio-bassa per 20 minuti e lasciate a fuoco spento 5 minuti coperto.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.