

Biscotti fiori d'autunno



Ingredienti:

150 g farina di avena

150 g farina di castagne

150 g zucchero di canna integrale

1 bustina lievito per i dolci

300 g polpa di avocado

2 albumi

1/2 cucchiaini noce moscata

50 g fiocchi d'avena

sale

Unite nella ciotola le farine con lo zucchero di canna, un pizzico di sale, la noce moscata ed il lievito...



... e mescolate il tutto. Separatamente frullate la polpa di avocado con gli albumi e aggiungetelo nella ciotola.



Amalgamate velocemente il tutto. Formate con le mani bagnate delle palline grandi quanto una noce che poi passate nei fiocchi d'avena. Poggiate le palline nella teglia con la carta forno sotto.



Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi a fiamma media 15 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



La prossima teglia cuocete direttamente a fiamma media per 15 minuti poi lasciate riposare coperto 5 minuti.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.