

## Biscotti mandorle, uvetta e fiocchi d'avena



Ecco un'altra ricetta della [Magnolia Bakery](#) di New York. Questi biscotti americani sono densi e corposi, leggermente morbidi all'interno e friabili all'esterno. I sapori sono ben bilanciati e, se siete amanti dello zucchero di canna scuro e del suo caratteristico sentore di liquirizia, vi piaceranno un sacco. Provateli.

Ingredienti per 18 biscotti:

- 160 gr farina 00
- 1/2 cucchiaino scarso di bicarbonato di sodio
- un pizzico di sale
- 115 gr burro
- 150 gr di zucchero di canna scuro (tipo Muscovado)
- 1 uovo intero
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1/2 fialetta di aroma di mandorla
- 60 gr di fiocchi d'avena
- 120 gr di uvetta
- 40 gr di mandorle pelate

Portare il burro a temperatura ambiente.

Nel frattempo tostare le mandorle: porle su una placca da forno ricoperta di carta forno, impostare la temperatura a 170° e cuocere per circa 10-15 minuti, finché non iniziano a colorare.

Lasciarle raffreddare poi tritare a coltello in modo abbastanza fine (come ghiaia).

Setacciare in una ciotola la farina, mescolarvi il sale e il bicarbonato poi tenere a parte.

Nella ciotola del mixer montare per 3 minuti a velocità sostenuta il burro con lo zucchero scuro, fino ad ottenere una crema. Aggiungere l'uovo, l'estratto di vaniglia e l'essenza di mandorla. Aggiungere l'uvetta (che non va ammollata precedentemente, ma lasciata asciutta) e i fiocchi d'avena e mescolare per meno di un minuto.

Coprire la ciotola con pellicola e fare raffreddare in frigorifero per 30 minuti.

A questo punto, impostare il forno a 180° (statico) e preparare 2 teglie da forno, entrambe con un foglio di carta forno.

Aiutandovi con un porzionatore da gelato (o un cucchiaino), formare dei mucchietti di impasto rotondi, tenendoli ben distanziati, perchè durante la cottura si allargheranno molto, appiattendosi. Ogni biscotto dovrebbe pesare circa 30-35 grammi (quindi potete pesare un po' di impasto prima di iniziare per regolarvi con la dose). Usando due teglie, ricaverete 9 porzioni per ciascuna (3x3) in modo da distanziarli a dovere, come nella foto.



Porre in forno e cuocere per 18-20 minuti (15 minuti saranno sufficienti se fate metà dose), finché i biscotti non assumeranno una colorazione bella dorata; prolungare la cottura di un paio di minuti se risultano ancora un po' umidi in superficie.

Non preoccupatevi se appena usciti dal forno sembrano poco cotti, contenendo molto burro è normale. Raffreddandosi si compatteranno.

Lasciare raffreddare i biscotti nelle teglie per un paio di minuti, poi rimuoverli delicatamente e trasferirli su una gratella, dove farli raffreddare completamente.



Si conservano in una scatola ben chiusa per circa 3-4 giorni.