

# Biscotti di avena norvegesi – Havreflan

Questi biscotti di avena chiamati in norvegese havreflan sono dei deliziosi biscotti leggeri croccanti e un po' caramellati che, oltre ad essere del tipo "uno tira l'altro", sono semplici e veloci da preparare.

Serviteli a colazione o a merenda con della marmellata o nutella oppure inzuppateli in una tazza di tè o latte caldo: sono una deliziosa coccola da non perdere!

Prendetevi una mezz'ora e sfornerete un biscotto sano, leggero e goloso allo stesso tempo.

## Biscotti di avena norvegesi – Havreflan



(tratto da [www.giallozafferano.it](http://www.giallozafferano.it))

### Ingredienti per circa 24 biscotti di avena norvegesi:

- 75 g di burro
- 100 g di fiocchi di avena
- 1 uovo
- 125 g di zucchero
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 bustina di vaniglia

### Procedimento:

Per prima cosa preriscaldate il forno a 200 ° C e foderate una leccarda da forno con della carta da forno.

Sciogliete il burro in una casseruola a fuoco medio, una volta sciolto versatelo sopra i fiocchi di avena.

Sbattete le uova e lo zucchero per qualche minuto, fino ad ottenere un composto cremoso e spumoso, aggiungete il lievito in polvere per dolci e la vanillina e successivamente il composto di burro e fiocchi di avena; amalgamate ben bene facendovi aiutare da una spatola o lingua di gatto.

Prendete un cucchiaino e versate una cucchiainata d'impasto di avena nella teglia da forno foderata precedentemente da carta forno, formate dunque 24 mucchietti circa, ricordatevi di mantenere una distanza tra uno e l'altro di circa 10 cm, perché nel momento della cottura l'impasto tenderà ad allargarsi e quindi se non manterrete le distanze alla fine vi ritroverete con un biscotto unico.. Se necessario, fate più infornate.

Cuocete i biscotti di avena havreflan nel piano centrale del forno a 200 gradi per circa 6-7 minuti, o fino a quando diventeranno belli dorati in superficie.

Un consiglio molto importante per ottenere i biscotti cotti in maniera perfetta, è quello di controllarli continuamente durante la cottura (cercando di non aprire il forno), perché i forni non sono tutti uguali e questi biscotti vogliono una cottura veloce.

Lasciateli raffreddare completamente prima di toglierli dalla leccarda altrimenti si deformeranno.