



## Sandwich cookies all'avena con Nutella®



### Un biscotto... con un cuore così!

Se Babbo Natale va matto per i biscotti... preparagli i super sfiziosi sandwich cookies all'avena con Nutella® che abbiamo pensato con Giallo Zafferano! E poi? Una buona tazza di latte o di tè, per rendere la sua sosta ancora più dolce!

### Ingredienti

#### Per 20 biscotti

- 230 g di burro freddo
- 110 g di uova (circa 2)
- 200 g di zucchero di canna
- 3 g di sale fino
- 90 g di fiocchi di avena
- 300 g di farina 00
- 3 g di lievito in polvere per dolci

#### Per farcire e decorare

- 150 g di Nutella®
- zucchero a velo q.b.

### Step 1

- Versate lo zucchero in una ciotola. Unite il burro freddo a cubetti e il sale. Lavorate il tutto con le fruste elettriche fino ad ottenere una massa omogenea.





## Step 2

- Aggiungete le uova e lavorate sino a che non saranno completamente assorbite. A questo punto in una ciotolina mescolate insieme farina e lievito.

## Step 3

- Unite il tutto al composto di burro, zucchero e uova e lavorate ancora con le fruste elettriche. Aggiungete poi i fiocchi d'avena e mescolate con una spatola per incorporarli.

## Step 4

- Rivestite una placca con la carta forno. Formate circa 40 palline con le mani da circa 20 grammi e posizionatele sulla leccarda distanziandole di circa 4 cm l'una dall'altra. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per circa 20 minuti e lasciate raffreddare.

## Step 5

- Prendete un biscotto, mettete al centro della parte piatta 7,5 g di Nutella®, richiudete con un altro biscotto e spolverate dello zucchero a velo.

Et voilà!

