



# Biscotti ai cereali



## Ingredienti per 6 porzioni

150 g	di burro morbido
250 g	di zucchero
125 ml	Fresubin® 3.2 KCAL Drink Cappuccino
2 cucchiaino	di caffè in polvere
175 g	di farina
1/2 cucchiaino	di bicarbonato di sodio
50 g	di semi di lino macinati grossolanamente, o di altro tipo semi / gherigli
1 pizzico	di sale
150 g	di nocciole macinate
250 g	di fiocchi d'avena

## Valori nutrizionali per 25 g

Energia.....	120 kcal
Proteina.....	4.4 g
Carboidrati ...	12.6 g
Grassi .....	6 g



## Preparazione

Mescolare il burro morbido con lo zucchero e aggiungere il Fresubin® 3.2 KCAL Drink Cappuccino. Mescolare tutti gli ingredienti secchi e aggiungerli lentamente al composto di burro e zucchero, mescolando costantemente fino a formare un impasto omogeneo. Formare i biscotti della dimensione desiderata e disporli su una teglia con carta da forno.

## Cottura

Preriscaldare il forno a 180°C, infornare una teglia di biscotti alla volta nella parte centrale del forno per 15 minuti.

## CONSEIL

A seconda dei gusti, variate i piaceri con nocciole tritate, frutta secca, noci tritate o pezzi di cioccolato.