



Rose del deserto - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolci - biscotti - corn flakes

150 gr. di zucchero
2 uova intere
150 gr. di burro (temperatura ambiente o sciolto)
300 gr. di farina
100 gr. di pinoli
100 gr. di cioccolato fondente (o gocce di cioccolato, o uvetta)
1 bustina di lievito
1 bustina di vanillina
1 scatola di corn flakes classici (io uso quelli della coop)

Procedimento:

Montare le uova con lo zucchero, quando saranno spumose aggiungere metà della farina setacciata, mettere il burro: io l'ho provato sia sciolto che morbido ed è la stessa cosa. unire il resto della farina: l'impasto risulterà un pò solido e appiccicoso; unire il lievito, la vanillina, i pinoli e il cioccolato tagliato a pezzetti. mescolare ancora un pò.

ORA VIENE IL DIVERTENTE!

Prendete in una mano un pò di cereali, con un cucchiaino prendere un po' d'impasto, e rovesciarlo nella mano con i cereali, devono venire tipo polpettine "panate" coi cereali.

Mettere in una teglia con carta da forno, e schiacciare leggermente.

mettere in forno già caldo a 180gradi per 15/20 minuti. devono venire morbidi dentro e croccanti fuori (io dopo vari tentativi li cuocio col forno elettrico ventilato per 12 minuti e vengono morbidissimi).