


Biscotti ai corn flakes

BBiscotti

 Pronto in: 0:40 [h:mm]

 Persone 20

 forno, mixer

 Light?  
 Sì No

 Difficolta' ★★☆☆

 Voto ★★☆☆

 latte
caffè
caffèlatte



 Cottura e/o raffreddamento 0:25

Preparazione 0:15

Ingredienti

1 uovo
80g di zucchero
100g di burro fuso
100g di farina
uvetta
corn flakes

Procedimento

Montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un impasto schiumoso e morbido

Aggiungere il burro ammorbidito a temperatura ambiente [Far ammorbidire le uvette in un recipiente con del latte per circa un'ora] -- opzionale

Aggiungere all'impasto le uvette, e la farina continuando a mescolare [impasto morbido ma non troppo liquido]

Formare con l'impasto 20 palline e farle rotolare una per una nei cereali sistemati in un piatto piano, facendo aderire i cereali al biscotto

Sistemare i biscotti in una teglia e infornare per circa 15 minuti nel forno a 170°

Far raffreddare nel forno

