

## rose del deserto

Scritto da Administrator

Giovedì 19 Dicembre 2013 18:56 - Ultimo aggiornamento Giovedì 19 Dicembre 2013 19:18

---



le rose del deserto sono dei biscotti chiamati così perchè ricordano con la loro forma l'omonima formazione minerale giallo ocra che si forma in determinate condizioni climatiche , come le zone desertiche. Bastano pochi ingredienti e pochissimo tempo per realizzare questi gustosissimi dolcetti.

Rose del deserto (biscotti con Corn Flakes)

Ingredienti per circa 40 biscotti:

## rose del deserto

Scritto da Administrator

Giovedì 19 Dicembre 2013 18:56 - Ultimo aggiornamento Giovedì 19 Dicembre 2013 19:18

---

farina "00" 250 gr.  
burro 150 gr.  
zucchero di canna 150 gr.  
uova medie 2  
corn flakes 200 gr.  
vanillina 1 bustina  
lievito per dolci 1 bustina  
sale un pizzico  
zucchero a velo per spolverizzare

Sbattete a crema il burro insieme allo zucchero, al sale e alla vanillina finché diventi chiaro e spumoso. Poi unite le uova una alla volta.

Quindi amalgamate la farina e il lievito.

Ponete i cereali in una ciotola e fatevi rotolare dentro un cucchiaio del composto se volete dei biscotti grandi, altrimenti usate un cucchiaino per biscotti più piccoli.

Copriteli bene con i cereali e disponeteli in una teglia foderata di carta forno e infornate in forno già caldo a 180° per circa 15 minuti, ma comunque controllate, saranno pronti quando il colore sarà un po' ambrato.

Sfornateli e fateli raffreddare, infine spolverizzate con zucchero a velo.