Rose del deserto

Autore: Olimpia

Biscotti molto semplici nella loro esecuzione e di gran successo.

Altre immagini:

Ingredienti

- 250 gr di farina
- 200 gr zucchero
- 150 gr burro
- 2 uova
- 1/2 bustina lievito per dolci
- 1 bustina vanillina
- pinoli o mandorle o uvetta o gocce di cioccolato (facoltativi e a piacere)
- corn flakes

Preparazione

Impastare in una ciotola la farina e lo zucchero con le uova e il burro sciolto aggiungere la vanillina e il lievito.Aggiungere eventualmente la frutta secca o le gocce di cioccolato

dopodichè con un cucchiaino prelevare un pò di pasta della grandezza di una noce e passarli nei corn flakes.Metterli su carta da forno e infornarli a180°/200° per 10 minuti.

Quando sono freddi spolverare con zucchero a velo.

Note

Sono biscotti buonissimi e adatti per ogni occasione e di sicuro successo provateli

Rose del deserto

http://sandronet.dnsalias.org/motocappottati/Joomla

Tempo di preparazione	5 min	**Difficoltà**	Molto Facile
Porzioni	8 porzioni	**Spesa**	
Nazione/Regione	Italy	**Costo per porzione**	
Vegetariana	No	**Senza lattosio**	No
Dietetica	No	**Senza glutine**	No
Calorie		**Kilojoules**	
Grassi		**Unità di pane**	
Proteine		**Carboidrati**	