

Biscotti con i corn flakes



I biscotti con i corn flakes sono dei deliziosi biscotti croccanti e morbidi al tempo stesso, dal sapore gentile e delicato. Sono molto facili e veloci da preparare, anche se devo fare una confessione, non so perché ma i miei non vengono mai buoni come quelli di mia mamma, ho provato a farli con la sua supervisione e utilizzando anche il suo forno...ma non ha funzionato.

Che ci sia un ingrediente segreto? Forse l'amore e la passione che ci mette soprattutto quando li fa per noi!

Ingredienti per circa 30 biscotti

100 g di burro a temperatura ambiente

130 g di zucchero

2 uova intere

100 g di farina

100 g di fecola di patate

$\frac{1}{2}$ bustina (8 g) di lievito per dolci

1 pizzico di sale

gocce di cioccolato fondente

cornflakes

Lavorare il burro con lo zucchero con le fruste elettriche fino ad ottenere un impasto morbido e

spumoso. Aggiungere le uova intere continuando a lavorare.

Aggiungere la farina setacciata con la fecola e il lievito e un pizzico di sale. Per ultimo aggiungere le gocce di cioccolato fondente.



Mettere i cornflakes in una scodella, prendere con l'aiuto di un cucchiaino un po' di impasto, rotolarlo nei cornflakes in modo che questi si attacchino intorno alla superficie e formare delle piccole palline.



Adagiare sulla placca del forno foderata con carta e cuocere a 180 ° per circa 15/20 minuti. Lasciar raffreddare e cospargere di zucchero a velo.



Biscottini dal gusto delicato croccanti all'esterno ma dal cuore morbido e soffice buoni per la colazione o di accompagnamento al caffè dopo pranzo e perché no, anche per il tè del pomeriggio!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)