

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al limoncello e corn flakes

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Biscotti al limoncello e cornflakes, un piccolo vizio mascherato da scelta salutista. Eh si, quando un biscotto realizzato con del limoncello viene rivestito dai cornflakes l'unica cosa sensata da dire è che l'abito non fa il monaco! Ma quanto sono buoni.....

INGREDIENTI

FARINA 300 gr
FECOLA DI PATATE 50 gr
BURRO 120 gr
ZUCCHERO 150 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
UOVA 2
LIMONCELLO tazzina - 1
CORN FLAKES
SALE 1 pizzico
LIMONE GRATTOGIATO 1/2 buccia -
VANILLINA

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete il burro e lasciatelo raffreddare. In una ciotola lavorate le uova con lo zucchero, la scorza grattugiata e la vanillina.



- 2 Quindi aggiungete il sale e il burro, la farina e la fecola setacciate, il liquore e infine il lievito.



- 3** In un'altra ciotola tritate grossolanamente i corn flakes. Con l'aiuto di un cucchiaio prendete un po' di impasto e lo rotolate nei corn flakes dando forma tonda.



- 4 Sistemate via via in una teglia rivestita con carta da forno e cuoceteli a 190°C per 20 minuti.

