

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti ricoperti con i corn flakes

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr
ZUCCHERO 200 gr
BURRO A PEZZETTI 200 gr
UOVA 3
MANDORLE IN SCAGLIE
BUCCIA DI LIMONE
VANILLINA 3 bustine
LIEVITO PER DOLCI 1/2 bustina -
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una ciotola farina, zucchero, lievito, burro a pezzetti, buccia di limone, la vanillina, un pizzico di sale e mescolate bene finchè tutti gli ingredienti si siano amalgamati.



- 2 Prelevate un pò del composto ottenuto e rotolatelo nei corn flakes.



- 3 Formate con le mani delle palline.

Adagiatele su una teglia coperta e cuocete in forno caldo a 180' fino a doratura.



4 Dopo averli sfornati cospargeteli di zucchero a velo.



5 Servite freddi.