

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Corn flakes fioriti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 300

ZUCCHERO 180

UOVA 2

OLIO DI SEMI Oppure 100 g di burro
sciolto - 130 ml

LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -

VANILLINA 2 bustine

FARINA DI COCCO 4 cucchiari da tavola

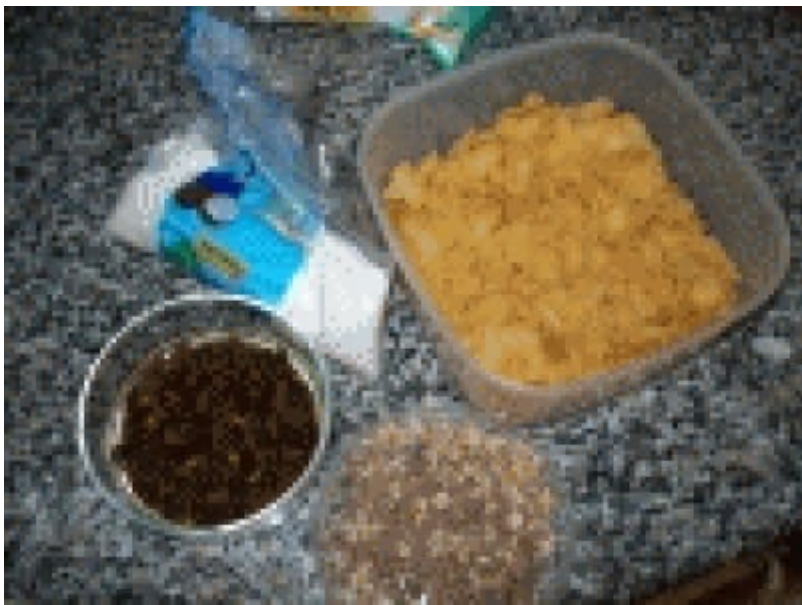
CIOCCOLATO TRITATO Manciate - 1

UVETTA Manciate - 1

CORN FLAKES abbondanti -

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE



2 In una ciotola mescolare farina, lievito, zucchero, vanillina, cocco, uvetta e cioccolato.



3 In una seconda ciotola mescolare le uova.

Unite le uova al composto di farina e mescolare, aggiungete latte ed olio.

Formate con due cucchiaini delle palline con l'impasto e passatelo nel corn flakes.



4 Mettete i biscotti sopra una placca da forno foderata di carta forno.



5 Infornate a 180°C per 10/15 minuti.

Cospragete di zucchero a velo.

