

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Le rose del deserto di YleRm

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

UOVA 3

ZUCCHERO 150 gr

BURRO oppure margarina - 150 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

FARINA 00 300 gr

FARINA DI COCCO (si può sostituire con
50 g di farina 00) - 100 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO 50 gr

CORN FLAKES 50 gr

PREPARAZIONE

- 1 Rompete le uova in una ciotola, aggiungete lo zucchero e il burro o la margarina ammorbidito a temperatura ambiente e tagliato a pezzetti.

Mescolare con una frusta a mano fino ad ottenere una crema chiara.



2 Aggiungete, poco alla volta, il lievito e la farina.

Mescolate con un cucchiaino di legno per evitare che si formino grumi.

Incorporate al composto anche la farina di cocco e le gocce di cioccolato mescolando finchè gli ingredienti saranno ben amalgamati.



3 Versate i corn flakes in un piatto piano e formate delle palline grosse all'incirca come una noce. I

Rotolate le palline nei corn flakes (potete anche sbriciolarli un pò) e disponetele sopra una placca foderata con carta forno.



4 Infornate nel forno già caldo a 150°C per 15 minuti.



