

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pannocchie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 12 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO 200 gr

MARGARINA 120 gr

BURRO noce - 1

UOVA 1

CORN FLAKES MACINATI FINEMENTE

30 gr

LATTE 40 gr

FARINA DI MAIS 30 gr

FARINA 00 500 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Nel mixer montare lo zucchero, la margarina ed il burro fino ad avere una crema soffice.

A questo punto unite tutti gli altri ingredienti ed impastare fino ad avere un composto omogeneo (se la pasta dovessero risultare troppo difficile da lavorare aggiungete un goccio di latte).

Con l' aiuto di un mattarello stendere la pasta in una sfoglia alta circa 3 millimetri.

Ritagliate con gli stampini i biscotti e trasferiteli sopra una placca da forno ricoperta di carta forno.

Cuocete i biscotti a 180°C per 12 minuti circa.

