

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rock buns

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA AUTOLIEVITANTE (se non avete la farina autolievitante potete usare la farina 00 addizionata a mezza bustina di lievito per dolci) - 100 gr

FARINA INTEGRALE 100 gr

MARGARINA 100 gr

ZUCCHERO 100 gr

MANDORLE 50 gr

UVA SULTANINA 50 gr

UOVA 1

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Setacciate le farine con il sale e aggiungete la margarina lavorando il composto, aggiungete anche lo zucchero, dividete il composto a metà ad una metà aggiungete le mandorle

all'altra l'uva sultanina.

In una ciotola sbattere l'uovo e aggiungerne metà al composto con l'uva sultanina e la restante nel composto con le mandole, impastare fino ad avere due composti sodi.

Foderate una placca da forno con della carta forno e formate delle palline di medie dimensioni con l'impasto che metterete sulla placca un pò distanziati.

Infornate in forno già caldo a 220°C per 20 minuti circa.

