

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rose del deserto

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **30 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Rose del deserto

INGREDIENTI

FARINA 200 gr
FECOLA DI PATATE 50 gr
BURRO AMMORBIDITO 200 gr
ZUCCHERO 150 gr
UVETTA 200 gr
UOVA 2
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
VANILLINA 1 bustina
CORN FLAKES confezione - 1

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare le rose del deserto, mettete in un recipiente il burro con lo zucchero e, con l'aiuto delle fruste elettriche, montate il tutto, fino ad ottenere un composto soffice e spumoso. Incorporate una alla volta le uova, sempre continuando a lavorare il composto con le fruste.
- 2 Poca alla volta unite la farina mescolata con la fecola e setacciata, la vanillina ed il lievito, per ultimo unite l'uvetta, ammollata e strizzata. Mescolate bene il composto. Coprite con della pellicola e mettete a raffreddare il composto in frigorifero per almeno 1 ora.
- 3 Versate all'interno di un piatto i corn flakes, con il composto formate delle palline, grandi più o meno come noci. Passate le palline sopra i corn flakes in modo da ricoprirle completamente.
- 4 Foderate una teglia con della carta da forno e disponete le rose del deserto bene distanziate tra loro all'interno della teglia. Fate attenzione a non posizionare i biscotti troppo vicini perchè in cottura gonfieranno.
- 5 Cuocete in forno preriscaldato statico a 180°C per circa 20 minuti o fino a quando si saranno perfettamente dorati. Sfornate lasciate raffreddare bene e servite.