

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Corn flakes fioriti

di: *MaryG*

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 cucchiaini da tavola

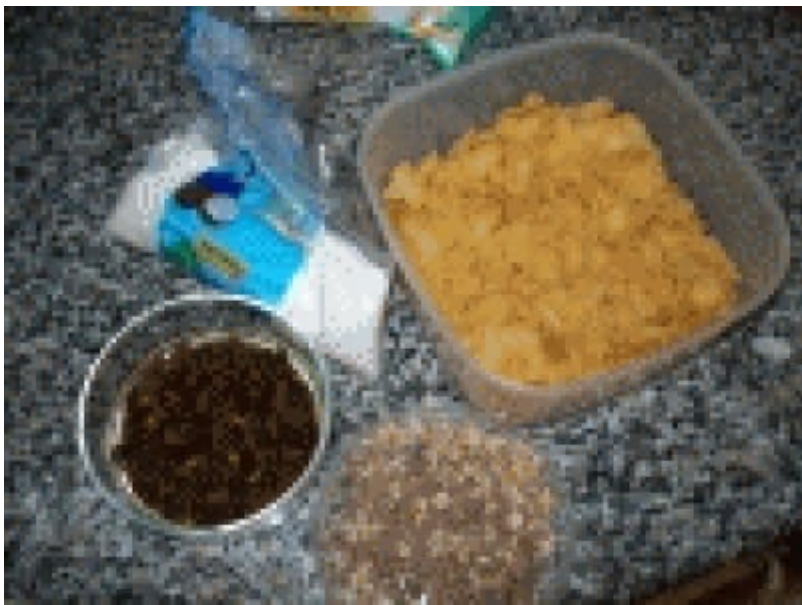
CIOCCOLATO TRITATO Manciate - 1

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.

