

Rosa del deserto



Ingredienti

- 2 uova
- una scatola di cornflakes classici (ne avvanzeranno un po')
- 200 g di farina
- 50 g di fecola
- 150 g di zucchero
- 200 g di burro
- 250 g di uvetta
- una bustina di lievito
- una bustina di vanillina
- zucchero a velo per la copertura

Per un tè nel pomeriggio con un'amica sono perfette!

Montare bene lo zucchero con il burro ammorbidito, quindi unire le uova. Aggiungere la farina, la fecola, l'uvetta in precedenza lasciate in ammollo e poi ben strizzata e asciugata, il lievito e la vanillina; otterrete un composto morbido.



Con l'aiuto di due cucchiari formare delle palline grandi all'incirca come noci e passarle nei cornflakes.



Adagiarle ben distanziate tra di loro sulla leccarda del forno ricoperta di carta.



Cuocere in forno caldo a 180° per circa 15 minuti. Lasciar raffreddare su una gratella, prima di servire dare una spolverata di zucchero a velo.

