



CUCINA CON NOI!

Rose del deserto con Confettura Leggerezza alle Ciliegie e yogurt magro

INGREDIENTI

125 g di farina

100 g di farina di mandorle

150 g di zucchero semolato

120 g di cornflakes

2 uova intere

160 g di burro

1 bustina di lievito per dolci

1 bustina di vanillina

un pizzico di sale fino

100 g di yogurt magro

Confettura Leggerezza di Ciliegie q.b.

zucchero a velo per guarnizione



45



4



Facile

Preparazione

- 1** Tagliare il burro a cubetti e lasciare ammorbidire a temperatura ambiente. Sbattere il burro insieme allo zucchero, unire il sale e la vanillina e montare fino a far diventare il composto chiaro e spumoso.
- 2** Aggiungere le uova una alla volta, la farina di mandorle e la farina 00 setacciata assieme al lievito: mescolare con un mestolo di legno. Unire e amalgamare 100 grammi di cornflakes. Prendere un cucchiaino di composto e farlo rotolare dentro una ciotola con i rimanenti cereali, premere i cornflakes in modo che non si stacchino.
- 3** Adagiare su di una teglia foderata con carta forno ad una distanza di 4-5 cm l'uno dall'altro. Mettere in forno già caldo a 180° C per circa 10-15 minuti (i biscotti dovranno diventare color ambra).
- 4** Una volta raffreddati spolverizzare leggermente le rose del deserto con zucchero a velo e servire con una generosa cucchiaiata di Confettura Leggerezza alle Ciliegie e un bicchierino di yogurt magro.

