



Biscotti rose del deserto



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Biscotti rose del deserto

Biscotti da tè

Preparazione	10 min
Cottura	15 min
Tempo totale	25 min

Portata: Dolci

Cucina: Italiana

Keyword: biscotti

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 100 g burro fuso

- 70 g zucchero
- 100 g farina 00
- 50 g mandorle tritate finemente
- 50 g fecola di patate
- 1 uovo
- 8 g lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- q.b. corn flakes
- q.b. zucchero a velo

Istruzioni

1. In una terrina amalgama bene tutti gli ingredienti. Dall'impasto ottenuto forma delle piccole palline e passale nei Corn Flakes. Disponi i biscotti, distanziati tra loro, su una teglia ricoperta con carta forno e cuoci in forno caldo 180 gr. per circa 15-20 minuti.
2. Spolvera con zucchero a velo.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Perfetti serviti per colazione o merenda.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
