

Rose del deserto



INGREDIENTI

Circa 40 pz:

Burro a temperatura ambiente	200g
Zucchero	150g
Farina ITALIA Molino Persello	200g
Fecola	250g
Lievito per dolci	1 bustina
Vanillina	1 bustina
Scorza di limone grattugiata	QB
Uova	2
Sale	1 pizzico
Uvetta, pinoli, corn flakes e rum	QB

PROCEDIMENTO

1. Montate il burro con lo zucchero e le uova.
2. Successivamente, aggiungete la farina, la fecola e il lievito setacciati, la scorza di limone, la vanillina, il rum, i pinoli e l'uvetta. Il composto finale dovrà risultare morbido ma consistente.
3. Con le mani, formate delle palline con l'impasto, passatele nei corn flakes e disponetele su una teglia da forno.
4. Infornare a 180°C per 15-18 minuti.

OSSERVAZIONI

Antico Molino
F.lli Persello