

DOLCI E DESSERT

Biscotti ai cornflakes

Ingredienti

Farina di grano tenero	400 g
Zucchero	120 g
Fiocchi d'avena	100 g
Cioccolato fondente oppure al latte	100 g
Burro	100 g
Margarina	100 g
Corn flakes	80 g
Uova piccole	2
Latte	20-30 g
Lievito per dolci	10 g
Buste di vanillina	2
Buccia grattugiata di 1 limone	

Preparazione

- 1 Fate ammorbidire il burro e la margarina a temperatura ambiente.
- 2 Tritare brevemente i fiocchi d'avena utilizzando un mixer in modo da ottenere una farina abbastanza grossolana.
- 3 Mescolare la farina di fiocchi d'avena con la farina di grano tenero, la vanillina, il lievito e lo zucchero.
- 4 Aggiungere le uova, il burro, la margarina, e la buccia tritata di un limone.
- 5 Impastare bene, aggiungendo un po' di latte fino ad ottenere un composto omogeneo, quindi aggiungere i cornflakes (fiocchi di mais) ed impastare molto brevemente in modo che non si frantumino.
- 6 Rivestite due placche da forno con della carta da forno, quindi con l'ausilio di due cucchiari create delle palline di impasto ed adagiatele sulla placca.
- 7 Opzionale: disporre dei cornflakes sulla sommità delle palline per rendere il biscotto più croccante Infornate a 180 gradi per 17-18 minuti Tolti dal forno, scaldate il cioccolato a bagnomaria, quindi ricoprire i biscotti con il cioccolato fuso.

Fonte: Wikibooks, "Libro di cucina/Ricette/Biscotti ai cornflakes"

(https://it.wikibooks.org/wiki/Libro_di_cucina/Ricette/Biscotti_ai_cornflakes), autori nella cronologia della pagina. Testo con licenza CC BY-SA 4.0, adattato.