

BISCOTTI AI CORNFLAKES

Difficoltà: facile

Tempi di preparazione: 10 minuti più 15 minuti di cottura

Questi sono dei biscottini jolly, vanno bene per un tè, per la colazione, per una festiccioia o un dopo cena, insomma quando ci sono si mangiano sempre volentieri. Questi biscotti risulteranno croccanti fuori e morbidi dentro.

Ingredienti

- 3 uova
- 3 cucchiaini di zucchero
- 100 g di uvetta
- 100 g di pinoli
- 50 g di farina
- mezza bustina di lievito
- cornflakes

Procedimento

Mettere l'uvetta ad ammorbidirsi in un pochino d'acqua tiepida. Accendere il forno a 180 gradi. Unire tutti gli ingredienti, per ultimi i pinoli e l'uvetta ben sciacquata e strizzata, il risultato sarà un impasto abbastanza denso, prelevare un cucchiaino di questo impasto e adagiarlo su una teglia da forno avendo cura di tenere distanziati i vari cumuletti di impasto, cospargerli in superficie con i cornflakes ed infornare per circa 10/15 minuti. Una volta cotti cospargerli di zucchero a velo.