



CON THÈ C'È PIÙ GUSTO IN TAVOLA

SCOPRI LE RICETTE DA ABBINARE AL THÈ SAN BENEDETTO.

BISCOTTI AI CORNFLAKES CON T-SURF AL LIMONE

Difficoltà

Portata: DOLCE

INGREDIENTI PER 50 BISCOTTI:

- 125 g di farina 00,
- 125 g di farina di mandorle,
- 100 g di cornflakes,
- 2 uova,
- 180 g di burro,
- 1 bustina di Vanillina,
- 1 bustina di lievito per dolci,
- 1 punta di cucchiaino di sale,
- zucchero a velo per decorare q.b.,
- cornflakes per decorare q.b.
- 1 confezione di T-surf al limone a persona



DA COMPRARE:

PERCHÉ IL THÈ

Questi divertenti biscottini dal guscio croccante con un cuore morbido alla mandorla si completano con il gusto di T-Surf al Limone, ideale da portare con sé per la merenda fuori casa.

PROCEDIMENTO

Tagliate il burro a pezzetti e lasciatelo ammorbidire. Montate quindi con le fruste il burro zucchero, il sale e la vanillina. Quando sarà molto spumoso incorporate una alla volta le due uova. Aggiungete poi la farina di mandorle e la farina bianca insieme al lievito. Incorporate i cornflakes mescolando delicatamente con un cucchiaino di legno. Prendete un cucchiaino di composto e versatelo in una ciotola con i rimanenti cornflakes facendoveli aderire molto bene. Distribuite i mucchietti di composto su di un placca ricoperta di carta da forno mantenendo una certa distanza tra ognuno. Infornate in forno già caldo a 180° per circa 10-15 minuti, i biscotti si dovranno dorare. Una volta freddi spolverizzateli con lo zucchero a velo e serviteli.

