



I **biscotti la rosa del deserto** sono dei **dolcetti ai cereali ottimi per una buona e leggera prima colazione**

La **ricetta è semplice** da realizzare e **molto economica**, infatti occorrono pochi e semplici ingredienti. Questi **biscotti non sono particolarmente dolci**

, ma soddisfano pienamente il gusto dei grandi e dei bambini per la loro particolare croccantezza esterna ed allo stesso tempo un morbidissimo cuore.

I dolci rose del deserto sono anche una buona idea da regalare.

{loadposition pos2}

Separate i tuorli dagli albumi e lavorate i rossi con lo zucchero, il burro sciolto a bagnomaria, i pinoli e 3/4 della farina.

Montate a neve ben soda le chiare e unitele al composto preparato.

Amalgamate tutto delicatamente con una frusta girando dall'alto verso il basso per evitare che la crema si smonti.

Aggiungete gradualmente la farina rimanente ed il lievito.

In un piatto largo versate i corn flakes e stritolateli con le mani.

Prendete un cucchiaino di impasto e passatelo nei cereali finché sarà completamente ricoperto.

Procedete così fino alla fine dell'impasto.

Ponete i biscottini rose del deserto su una teglia foderata con carta da forno **distanziandoli**

Scritto da Egy

Mercoledì 11 Gennaio 2012 17:16

bene l'uno dall'altro

(per evitare che possano unirsi durante la cottura).

Cuocete i biscotti nel forno preriscaldato a 150° C per 15 minuti.

A cottura ultimata lasciate raffreddare le rose del deserto e sistematele su un piatto da portata spolverizzandole con zucchero a velo.

Ingredienti

3 uova

200 g di zucchero

150 g di burro

100 g di pinoli

1 bustina di lievito

350 g di farina

Cereali (corn flakes)

Zucchero a velo per decorare i biscotti

[telefon dinleme](#)