Dolcetti ai corn flake

Autore : Carolina Barra

Data : 13 Gennaio 2019

Ingredienti

500 grammi di farina
250 grammi di zucchero
6 uova
100 grammi di burro
Una busta di pane degli angeli
50 grammi di pasta di mandorle
Una scatola e mezza di *corn flake*
La buccia e il succo di un limone
Un bicchierino di limoncello
Zucchero a velo

Preparazione

Questa ricetta è ottima per una merenda o anche a colazione, molto nutriente e sana, visto che gli ingredienti principali sono i *corn flake*, che danno un buon apporto di fibre, quindi è consigliabile anche per i bambini.
Il procedimento, inoltre, è molto rapido, avendo gli ingredienti possiamo anche prepararla all'ultimo momento.

Amalgamiamo innanzitutto farina, uova, zucchero, burro, limone, pan degli angeli e pasta di mandorle, con molta delicatezza, fino ad ottenere un impasto omogeneo e corposo, elastico al tatto.
Poi prepariamo delle palline che andiamo a cospargere di *corn flakes*, fino ad avvolgere quanto più completamente le stesse.
Adagiamo, quindi, i nostri dolcetti in una pirofila leggermente imburrata e le inforniamo per 15 minuti a 180 gradi.

Quando la cottura è terminata, mettiamo tutto in un vassoio o un piatto da portata e spolverizziamo con

abbondante zucchero a velo.

Sono ottimi anche per accompagnare un the o bevute con un’ottima spremuta di arance o di melagrane.

Buon appetito!