

# Le rose del deserto (Desert roses)

Avete dei corn flakes che vi sono avanzati e non sapete cosa farne?

Oggi vi voglio proporre una ricetta davvero semplice e gustosa, quella delle mitiche "Rose del deserto", biscottini croccanti fuori e friabilissimi dentro, dove il profumo della mandorla e la gustosità del cereale tostato rende unico e irresistibile questo dolce. La peculiarità dell'impasto sta proprio nel saper spumare le uova con lo zucchero ed il burro, regalando così quel gusto rustico.

## Ingredienti:

- 2 uova
- 150 grammi di zucchero semolato fine
- 200 grammi di burro
- 100 grammi di fecola di patate
- 200 grammi di mandorle spellate
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 200 grammi di farina 00
- sale
- Corn flakes quanto bastano

## Procedimento:

In una ciotola capiente sbattete le uova con lo zucchero utilizzando una frusta a mano oppure elettrica fino a renderlo spumoso. Incorporateci il burro ammorbidito e continuate a sbattere il composto.

Prendete le mandorle spellate ed inseritele in un mixer per tritarle finemente. In alternativa potete utilizzare la farina di mandorle già pronta e presente sul mercato.

Aggiungete al composto la farina di mandorle, il sale, la vanillina, il lievito, la fecola di patate ed amalgamate. Infine aggiungete la farina. Continuate a mescolare ed amalgamare il tutto utilizzando un cucchiaino o una spatola.

Ponete il composto burroso in frigorifero e lasciatelo riposare per circa 1 ora.

Trascorsa l'ora riprendete il composto ed iniziate a formare delle piccole palline (non troppo piccole ne troppo grandi) e passatele poi nella ciotola con i corn flakes in modo da inglobarli bene e cercando anche di frastagliarli. Ecco pronte le vostre rose del deserto.

Distribuitele su una piastra rivestita da carta da forno e infornatele a 180° C per circa 15 minuti. Con queste dosi ed un forno normale dovrete fare minimo due infornate.



Lasciatele intiepidire per circa 20 minuti ed infine cospargetele con dello zucchero a velo vanigliato.

...

*“Un nome, una garanzia e la Natura non si smentisce mai!  
ahahaha”*

**Charles**