

DOLCETTI PINOLI E UVETTA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- farina (250gr)
- 2 uova
- burro (125gr)
- zucchero (8gr)
- uvetta (100gr)
- pinoli (100gr)
- vaniglina (1gr)
- Cornflakes

Come si prepara

Battere le uova con lo zucchero, unire il burro già sciolto a bagno maria, unire la farina setacciata sempre mescolando, poi unire tutti gli altri ingredienti e amalgamare bene.

Mettere l'impasto in frigo per almeno 1 ora perché si indurisca. Poi sfregare tra le mani l'impasto sufficiente a farne delle palline da far rotolare nei cornflakes in modo da rivestirle.

Mettere le palline nei pirottini per pasticcini oppure sulla piastra del forno rivestita di carta da forno.

Infernare in forno già caldo a 150 gradi fino a quando si creperanno sopra e saranno dorati (cuociono velocemente e se si eccede in cottura si induriscono).

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags

ricetta utente, ricette utenti, biscotti, dolcetti pinoli e uvetta



