

# Biscotti Scrocchia Neve



- ✿ 400 gr di farina
- ✿ 200 gr di zucchero
- ✿ 3 uova
- ✿ 180 gr di burro
- ✿ una bustina di lievito
- ✿ 250 gr di uvetta
- ✿ un bicchiere di Rhum
- ✿ 1 limone
- ✿ una confezione di corn-flakes
- ✿ zucchero a velo



Mettete a bagno l'uvetta nel Rhum per circa un'ora.

In una terrina capiente, mettete la farina, lo zucchero, le uova, il burro, il lievito, l'uvetta e grattugiatevi la buccia del limone.

Amalgamate il composto facendo attenzione che tutto sia unito bene.

Su un piatto (o scodella), versate i cereali.

Aiutandovi con un cucchiaio, prendete l'impasto e formate un biscotto rotondo (anche se non viene preciso non importa). "Tuffatelo" nei corn-flakes e fatelo diventare una specie di biscotto-tartaruga! Alla fine del lavoro, il biscotto deve mostrare i cereali come fossero l'armatura di un guerriero.

Adagiate i biscotti, distanziandoli, su una teglia da forno imburrata o ricoperta con carta da forno.

Infornate ad una temperatura di 160°. Controllate ogni tanto che il biscotto si cuocia bene, senza bruciare. Al termine, estraeteli dal forno e lasciate raffreddare. Con un passino, spolverateli con lo zucchero a velo.

## Trucco

A tutti non piace l'uvetta...beh, non ce la mettete oppure sostituitela con delle succulente gocce di cioccolato fondente che si trovano in commercio!



*Alla prossima ricetta. Prendi la forchetta: l'orso Golosone ti aspetta!*