

Rosas del desierto



Ingredientes:

- 150 gr. de azúcar glas
- Piel de un limón
- 2 huevos
- 150 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
- 300 gr. de harina
- 1 cucharadita de levadura
- Cereales (Corn Flakes o Special K con chocolate, por ejemplo)
- Azúcar glas

Elaboración:



Batir en un bol la mantequilla con el azúcar y la ralladura de limón, añadir los huevos uno a uno hasta integrar todo. Echar la harina con la levadura tamizada, nos tiene que quedar una masa suave y algo pegajosa.

Con la ayuda de 2 cucharitas coger porciones de masa y echarlas en un plato con el azúcar glasé, rebozarlas y hacer las bolitas que pasaremos a otro plato con los cereales, hincando estos en las bolitas. Vamos colocando estas en una bandeja de horno con silicona o papel de hornear e introducimos en el horno, precalentado a 180º, de 12 a 15 minutos máximo. Sacar dejar enfriar y degustar.

NOTA: Galleta sencillas, muy ricas y vistosas. Además nos sirve para aprovechar esos paquetes de cereales que a veces se nos quedan abiertos y medio olvidados.



REFERENCIA CURRICULAR

Toñi Morera Sánchez. Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: **Cocinar, Con placer**