

ROSAS DEL DESIERTO

INGREDIENTES.

2 huevos

150 g de azúcar

150 g De margarina

300 g De harina

Piel de un limón

1 cucharadita de royal

Corn flakes.

PREPARACION:

1-pulverizar el azúcar 1' velocidad 5-7-9

2-añadir la piel del limon y seguir en velocidad 9 durante 1'

3-agregar el resto de los ingredientes (menos los corn flakes) y mezclar

En velocidad 6 unos segundos (la masa tiene que quedar como una pomada)

4-hacer bolas pequeñas y rebozarlas en los corn flakes, ir las poniendo en

La bandeja del horno y hornearlas a 180° durante 15 '

5-por último espolvorear con azúcar glase