

## **Biscottoni Croccanti all'Uvetta**

### ***Ingredienti (circa 20 biscotti)***

200gr di farina  
100gr di frumina  
150gr di burro  
150gr di zucchero  
200gr uvetta  
2 uova  
1 bustina di lievito e 1 bustina di vanillina  
rum  
buccia di 1 limone e di 1 arancia  
1 bustina di pinoli  
Cornflakes



### ***Preparazione***

Sciogliere il burro a bagnomaria e lasciar raffreddare.

Sbattere le uova a parte e mettere in ammollo l'uvetta in acqua tiepida. Successivamente asciugarla bene.

Mescolare in una terrina la farina, la frumina, lo zucchero, il lievito e la vanillina, il sale, l'uvetta, il burro raffreddato, i pinoli, del rum e la buccia grattugiata di limone e arancia. Amalgamare bene le uova.

Scaldare il forno a 180°C. Foderare la teglia con la carta forno e sbriciolare dei cornflakes sulla superficie. Con un cucchiaio formare delle palline del diametro di 4cm. Sistemarle sulla teglia e fare in modo che i cornflakes aderiscano come impanatura.

Infornare per 18/20 minuti.