



Ingredienti

per l'impasto al cioccolato:

- 125g di farina di mandorle
- 1 uovo
- 150g di farina per dolci
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 50g di crema di gianduia
- 4 cucchiaini di zucchero
- succo di mezza arancia
- 1 pizzico di sale

per l'impasto bianco :

- 8 biscotti McVitie's Digestives ai Flocchi d'Avena
- 50g di farina
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 1 uovo
- succo di mezza arancia
- 1 pizzico di sale

Preparazione

Mescolate la farina per dolci, la farina di mandorle e il lievito.

Mettete nel mixer, aggiungete gli altri ingredienti e lavorate bene; formate un palla e lasciate riposare



mentre preparate l'altro impasto.

Tritate i biscotti McVitie's Digestives ai Flocchi d'Avena nel mixer e aggiungete gli altri ingredienti.

Lavorate e lasciate riposare l'impasto.

Riprendete l'impasto al gianduia, stendetelo tra due fogli di carta da forno e con l'aiuto di un coppa pasta rotondo del diametro di 6 cm tagliate i biscottini.

Fate la stessa cosa con l'impasto bianco e tagliate con una formina più piccola; appoggiate questi ultimi sopra i biscotti al cioccolato pressando leggermente.

Infornate a 150° per 12 minuti e lasciateli raffreddare così diventano croccanti.

<http://www.lericettedidulcisinfunto.com/2012/12/i-biscottini-di-chiara.html>