



Ingredienti

100g di farina 00
100g di biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte
100g di burro t.a.
140g di zucchero
3 uova
mezzo cucchiaino di lievito per dolci
50g di scaglie di cioccolato

Preparazione

Preriscaldate il forno a 180°.
Montate lo zucchero con il burro ammorbidito, finché non diventa chiaro e spumoso.
Aggiungete le uova, una alla volta, incorporate bene.
Tritate leggermente i biscotti con un mixer.
Versate sopra i biscotti la farina e il lievito setacciate.
Amalgamate bene il composto di burro a quello della farina, infine unite le gocce di cioccolato.
Versate negli stampini precedentemente imburrati, infornate per circa 25 minuti.

<http://fornelliprofumati.blogspot.it/2013/01/sweet-ciambelline-croccanti-e-bevanda.html>