



Ingredienti (per 16 muffin)

150g biscotti McVitie's Digestives alla Frutta

75g cioccolato fondente

40g margarina

1 vanillina

3 cucchiai liquore amaretto

3 uova

130g zucchero

120g farina

1 cucchiaino e mezzo lievito per dolci

16 mandorle intere pelate

Preparazione

Setacciare la farina con il lievito e mescolare insieme ai biscotti McVitie's Digestives alla Frutta sbriciolati con le mani, in modo che rimanga anche qualche pezzettino più grande che renderà i muffin molto golosi.

Sciogliere il cioccolato spezzettato nella margarina a bagno maria o nel microonde e lasciare intiepidire.

Aggiungere al cioccolato sciolto le uova, lavorare con le fruste per circa 5 minuti, unire anche l'amaretto e la farina con i biscotti.

Mescolare con una frusta a mano per amalgamare e mettere il composto ottenuto nei pirottini di carta o silicone, riempiendoli per 3/4.

Mettere una mandorla sopra ogni pirottino e cuocere nel forno preriscaldato a 180 ° per circa 20-25 minuti; quindi sformare,



muffin al cioccolato con digestives di andrea e claudia

lasciare raffreddare e servire i deliziosi muffin al cioccolato.

<http://lericettediciaudiaeandre.blogspot.it/2015/01/muffin-al-cioccolato-con-biscotti.html>

-