

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 cucchiai di zucchero

succo di mezza arancia

1 pizzico di sale

per l’impasto bianco :

8 biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

50g di farina

2 cucchiai 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 Fiocchi 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.lericettedidulcisinfundo.com/2012/12/i-biscottini-di-chiara.html