

Ingredienti per 15 muffin (unità di misura: 1 vasetto di yogurt)

2 uova

1 vasetto di yogurt ai cereali (potete usarne anche uno bianco o al miele)

3 vasetti di zucchero

2 vasetti di farina (meglio ancora se frumina o fecola di patate)

100g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

50g di mandorle (o farina di mandorle)

1 bustina di lievito

poco più di ½ vasetto di olio di semi

⅓ di vasetto di rhum

un pizzico di sale

50g di cioccolato fondente (o al latte se preferite)

Preparazione

Riempite il vasetto tre volte di zucchero e aggiungetelo al composto.

Ora con le fruste create una crema omogenea (attenti che lo zucchero si sciolga e nell’impasto non vi siano grumi).

Tritate a farina i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena e le mandorle e mescolate insieme alla farina ben setacciata e al lievito.

Unitelo ora alla crema di uova mescolando bene facendo sempre molta attenzione a rimuovere tutti i grumi, aggiungete l’olio e il rhum.

Una volta che il composto diventa abbastanza sodo disponetelo negli stampini da muffin riempiendoli solo per un terzo.

Tagliate grossolanamente la cioccolata e disponete delle scagliette a centro dei muffin (passatele nel cacao così non rischieranno di cadere sotto l'impasto).

Andate a coprire con il resto dell'impasto.

In forno a 180° per 20-25 minuti.

Lasciate raffreddare e spolverate di zucchero a velo.

Consigli:

Il cuore di cioccolato può diventare un bel cuore di amarena oppure di mela speziando, secondo i gusti, anche l'impasto con aromi come la vaniglia o spezie come la cannella.

Quasi a fine cottura per decorare i muffin si potrebbe fare un croccante di cioccolato, cacao e biscotti da distribuire al centro del muffin così da renderli ancora più golosi.

Segreti della nonna:

Per avere un muffin ancora più soffice, usate la fecola di patate e mettete una pirofila d'acqua in forno durante la cottura, darà umidità e ammorbidirà ulteriormente l'impasto.

http://cuochesidiventa.wordpress.com/2013/03/09/cooking-with-cookies-muffin-ai-cereali-con-ripieno-cioccolatoso/