

Ingredienti:

300 g di farina 00

100g biscotti McVitie’s Digestives al cioccolato fondente frullati

220 g di zucchero

2 uova medie

40 g di crema di caffè

80 g Olio di girasole

8 g di lievito

180 g di mandorle

CREMA DI CAFFÈ:

10 G caffè solubile

15 g di zucchero

15 ml di acqua bollente

Preparazione

Versare la farina e i biscotti frullati a fontana su una spianatoia, aggiungere il lievito. Versare al centro zucchero, uova intere e la crema di caffè a cucchiaiate, infine l'olio in due tre step.

Mescolare fino a creare una massa, aggiungere le mandorle impastare sul piano di lavoro fino a farle assorbire.

Lavorare qualche minuto, creare dei filoncini, adagiarli su una teglia con carta da forno Infornare a 175° per 12-15 minuti tagliarli. Appena diventano tiepidi tagliare e far tostare per altri 5-6 minuti.

@patriziarmellino_profumodibuon