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, uno 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 goccie di cioccolato.

Versate negli stampini precedentemente imburrati, infornate per circa 25 minuti.

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