

Ingredienti

biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

80g di farina

70g di fecola di patate

1 uovo

80g di zucchero

250g di yogurt bianco intero

1 fialetta di aroma alla vaniglia

½ bustina di lievito

un pizzico di sale

Preparazione

In una ciotola piuttosto capiente mescolare lo zucchero con l’uovo, lo yogurt; aggiungere poi la farina e la fecola di patate, continuando sempre a mescolare aggiungere lievito, il pizzico di sale e la fialetta di vaniglia.

Il composto dovrebbe risultare piuttosto sodo.

A parte ridurre i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte in piccoli pezzetti.

Mettere una cucchiaiata di impasto nel pirottino e aggiungere poi un paio di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte distribuendoli al centro del pirottino, ricoprire poi con altro composto; procedere così con tutti gli altri.

Usare le briciole dei biscotti, spolverizzandole sui muffin.

Infornate per circa 15 minuti (regolatevi anche a seconda del vostro forno).

http://cosmovetto.blogspot.it/2013/02/muffin-ripieni-di-biscotti-mc-vities.html