

Ingredienti

50g di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

8g di lievito in polvere

175g di zucchero

175g di farina

3 uova

2g di sale

la buccia grattugiata di 1 limone

zucchero a velo per spolverizzare

Preparazione

Sciogliete il burro nel microonde e lasciatelo intiepidire.

Nel frattempo setacciate la vostra farina in una ciotola.

Unite lo zucchero, il sale, il lievito, la scorza del limone e i vostri biscotti ridotti in polvere.

Mescolate bene il tutto con una frusta a mano e aggiungete il burro.

Amalgamate bene gli ingredienti e aggiungete le uova.

Mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio.

Imburrate uno stampo per madeleine e versatevi il composto.

Non riempitelo troppo perché lieviteranno durante la cottura e rischiate che fuoriescano.

Infornate nel forno preriscaldato a 200° per circa 13 minuti.

Sfornatele e lasciatele raffreddare su una griglia.

Una volta che si saranno raffreddate spolverizzatele con lo zucchero a velo e servitele.

http://ledeliziedifiorellina84.blogspot.it/2013/03/madeleine-ai-biscotti-di-frutta.html