

Ingredienti per 15 muffin

per il salame di cioccolato:

10 biscotti McVitie’s Original Digestive

60g di burro

1 uovo

80g di cacao in polvere zuccherato

50g di zucchero

per i muffin:

200g di farina 00 per prodotti da forno

70g di zucchero

1 bustina di lievito vanigliato per dolci

60g di burro

200ml di latte a temperatura ambiente

3 uova

Preparazione

per il salame di cioccolato:

In una terrina triturare i biscotti McVitie’s Original Digestive. Sono molto friabili quindi basterà poca fatica per polverizzarli.

Lavorare l’uovo con 2 cucchiai di zucchero fino ad avere una consistenza omogenea.

Aggiungere il burro sciolto, il cacao in polvere e lo zucchero rimasto

Mescolare accuratamente e aggiungere i biscotti secchi.

Creare delle palline con le mani, se la consistenza vi sembra troppo liquida aggiungete un biscotto e sistemerete tutto.

A questo punto riporre le palline in frigorifero.

per i muffin:

Mescolare il burro a temperatura ambiente e lo zucchero fino ad ottenere una crema omogenea.

Aggiungere il latte a temperatura ambiente, la farina e il lievito.

Sbattere il tutto con una frusta elettrica.

Togliere le palline di salame al cioccolato dal frigorifero.

Prendere i pirottini, versare un cucchiaio di composto, mettere la pallina di salame e versare un altro cucchiaio di composto per muffin fino a riempire il pirottino.

Infornare a 180° per 25 minuti.

Una volta finito il tempo non togliere i muffin ma lasciarli riposare in forno per altri 8 minuti tenendo lo sportello aperto.

http://www.cristinavalli.com/2012/12/muffin-con-cuore-di-salame-al-cioccolato.html