

Cupcakes alle mandorle, amaretti e cioccolato bianco

Ingredienti:

50 gr.di farina di mandorle
40 gr.di amaretti sbriciolati finemente
70 gr.di farina
1/2 cucchiaino lievito per dolci
1 pizzico di sale
80 gr.di zucchero di canna
1 uovo
85 gr.di latte intero
15 gr.di burro

Per la farcitura:

130 gr. di cioccolato bianco
150 gr.di crème fraiche
per decorare amarettini

Preparazione

Disporre i pirottini nella teglia per muffins. In una ciotola unire la farina, la farina di mandorle, gli amaretti sbriciolati finemente, il lievito, il pizzico di sale e lo zucchero. In un'altra ciotola aggiungere gli ingredienti liquidi come l'uovo, il latte e il burro fuso ormai freddo per poi incorporarli all'interno della ciotola con gli ingredienti solidi.

Mescolare fino a quando non si saranno ben amalgamati. Versare l'impasto riempiendo solo 2/3 di ogni pirottino, affinché non fuoriesca durante la cottura, in quanto tenderanno ad aumentare di volume.

Cuocere in forno a 180 gradi per circa 15 minuti o comunque fino a quando non saranno lievemente dorati. Sforare e lasciare raffreddare. Fondere a bagnomaria il cioccolato bianco, lasciarlo intiepidire e aggiungere la crème fraiche. Mescolare energicamente con una spatola o con una frusta. Raffreddare e conservare in frigorifero. Decorare con una sacca da pasticciare con beccuccio a stella. Completare con

amarettini