

## RICETTA

### Muffins cioccomandorle senza glutine (*per 12 muffins*)



#### **Ingredienti:**

270 g mandorle tostate e tritate finemente o farina di mandorle  
200 g cioccolato fondente  
50 g cacao amaro in polvere  
150 + 50 g zucchero a velo o zucchero semolato passato al mixer  
150 g di burro  
6 uova  
Un pizzico di sale  
1 bicchierino di liquore (facoltativo)  
Zucchero a velo per decorare

#### **Occorrente:**

bilancia, tre ciotole, cucchiai o spatole, sbattitore elettrico, stampo per muffins da 12 pezzi in silicone o in alluminio, vaschette di carta forno, forno caldo a 175°C

**Procedimento:**

Accendere il forno a 175°C.

Fondere a bagnomaria il cioccolato tritato con il burro, aggiungere i tuorli leggermente sbattuti e 150 g di zucchero.

Montare gli albumi con lo zucchero restante e un pizzico di sale.

Setacciare il cacao e mischiarlo con la farina di mandorle.

Unire gradatamente gli albumi montati e la miscela di farina e cacao, alternando i due composti e mescolando sempre dall'alto verso il basso.

Versare il composto dividendolo nei 12 spazi per muffins in cui avrete riposto gli scodellini di carta forno monouso oppure nello stampo in silicone.

Cuocere in forno caldo a 175°C per 25 minuti.

Una volta cotti e raffreddati, spolverizzare con zucchero a velo e servire.