

## MUFFIN AL CIOCCOLATO E MANDORLE SENZA GLUTINE

*Muffin senza glutine con farina di mandorle, cacao e gocce di cioccolato per festeggiare. Ideale per chi non mangia glutine!*



### INGREDIENTI:

- 1000 g.** farina di mandorle
- 80 g.** zucchero di canna semolato
- 60 g.** cacao amaro in polvere Emilia
- 4 n.** uova
- 1 n.** cucchiaino di lievito per dolci

 Difficoltà **MEDIA**  Preparazione **75 min**  Porzioni **8**

- 1** In una ciotola capiente, con una frusta elettrica, sbattere uova e zucchero. Aggiungere la farina di mandorle, sempre continuando a mescolare, quindi il cacao e il lievito setacciati. Mescolare bene.

### CONSIGLIO

Queste tortine sono un regalo ideale anche per chi è intollerante al glutine. Con le decorazioni adatte possono diventare delle tortine adatte per qualsiasi stagione o occorrenza.

- 2** Dividere il composto in 6 stampini monodose, avendo cura di non riempirli oltre i tre quarti.
- 3** Cuocere per 30 minuti a 180°. Sfnare e lasciare raffreddare. Spalmare la superficie con un velo di crema al cioccolato, applicare le decorazioni di zucchero. Decorare con dei nastri colorati e servire.