LE DESSERT

MUFFINS AU CHOCOLAT ET AUX AMARETTI

★★★★☆ (98)

1H 20 MINUTES
12 PIÈCES

INGRÉDIENTS

Muffins

- 150 g de beurre
- 50 g de chocolat de cuisine
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- ½ sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- ½ dl d'espresso
- 2 cs d'amaretto
- 200 g de pommes de terre en robe des champs
- 80 g d'amaretti humides (amaretti morbidi)
- 100 g de noisettes moulues
- 30 g de poudre de cacao
- 75 g de farine
- 1 sachet de poudre à lever

Garniture

- 200 g de mascarpone
- 50 g de sucre en poudre
- 2 cs de chocolat en poudre
- 2 cs d'amaretto

PRÉPARATION

1. Faire fondre le beurre dans une casserole. Mettre le chocolat sur le beurre et également le faire fondre. Baisser le feu.
2. Casser les œufs dans un plat et les battre. Ajouter le sucre, le sucre vanillé et le sel et battre le tout en mousse à vitesse élevée. Mélanger l'espresso et l'amaretto et incorporer à la masse.
3. Éplucher les pommes de terre, les râper et les incorporer à la masse.
4. Émietter les amaretti sur la masse. Ajouter le mélange beurre/chocolat fondu avec les noisettes, le cacao en poudre, la farine et la poudre à lever à la masse et mélanger le tout.
5. Chemiser une plaque à muffins et y répartir la masse uniformément. Faire cuire pendant 20 à 30 minutes à 180 °C à chaleur tournante. Laisser refroidir les muffins.
6. Mélanger les ingrédients pour la garniture, verser dans une poche à douille et faire de petits tourbillons.