



LE DESSERT

MUFFINS AU CHOCOLAT ET AUX AMARETTI



★★★★☆ (73)

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.