

# Muffin Sacher

Senza glutine



## Ingredienti

*130 gr mix farina per dolci senza glutine) #*

*100 g di cioccolato fondente #*

*80 g di burro senza lattosio*

*80 g di zucchero*

*2 uova*

*40 ml di latte senza lattosio*

*1 cucchiaino di lievito per dolci #*

*1 pizzico di sale*

*Confettura di albicocche q.b.#*

## **Per la copertura**

*80 g di cioccolato fondente #*

*20 g di burro senza lattosio*

## **Procedimento**

*Sciogli cioccolato e burro a bagnomaria, poi lasciali intiepidire. In una ciotola monta uova e zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungi il cioccolato fuso, poi la farina, il lievito e il latte. Versa un cucchiaio di impasto nei pirottini, aggiungi un po' di confettura di albicocche al centro e copri con altro impasto. Cuoci a 180°C per 18-20 minuti. Quando sono freddi, glassali con cioccolato fondente e burro fusi.*

**Ricetta originale di Chef Simone Buzzi**