Ingredienti

per la base:

150g di farina

50g di burro

50g di zucchero

50g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

1 uovo

la buccia grattugiata di 1 limone

per il ripieno:

3 cucchiai di sciroppo di agave

100g di noci

50g di gocce di cioccolato bianco

zucchero a velo

Preparazione

per la base:

Mettere in una ciotola, la farina, il burro morbido, lo zucchero, i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena frullati, 1 uovo e la buccia grattugiata di un limone.

Impastare bene tutto fino ad ottenere un impasto ben omogeneo.

Stendere la pasta non sottilissima e ritagliare a forma rotonda con un coppapasta o semplicemente con una tazza.

Mettere il cerchio di pasta dentro un pirottino per crostatine e poi meglio, se messo in uno stampo rigido per crostatine.

Tenere un pochino di impasto per fare la griglia sopra le crostatine.

per il ripieno:

Tritare il cioccolato bianco e le noci grossolanamente, mettere in una ciotola e aggiungere il miele.

Impastare bene tutto e dividere l’impasto nelle crostatine.

Con l’impasto lasciato da parte, fare la griglia sopra.

Infornare in forno già caldo a 180° per circa 25 minuti.

Far raffreddare e spolverizzare con zucchero a velo.

http://www.ricettegustose.it/Biscotti_piccola_pasticceria_html/Crostatine_cioccolato_bianco_e_sciroppo_di_agave.html