

Ingredienti

per la base:

250g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

100g di burro

per la crema:

6 cucchiai di cacao amaro

4 cucchiai di farina 00

100g di burro

½ l di latte

12 cucchiai di zucchero

Preparazione

Per la base:

Tritare i biscotti nel mixer.

In un pentolino far sciogliere il burro, incorporarlo ai biscotti tritati, mescolarlo e disporre nel fondo delle coppette che andremo a utilizzare per i dolci.

Per la crema:

Unire tutti gli ingredienti in un pentolino e far cuocere a fuoco dolce unendo a poco a poco il latte, sempre mescolando per non farlo attaccare.

La crema sarà pronta quando diventerà soda, quasi come una gelatina.

Quando la crema si sarà raffreddata, iniziare a riempire le coppette.

Per guarnire, utilizzare i biscotti avanzati sbriciolandoli sopra la crema.

http://casa-dolcecasa.blogspot.it/2013/02/delizie-mc-vities-con-crema-al.html