

Ingredienti

biscotti McVitie’s Digestives Ai Fiocchi d’Avena

biscotti McVitie’s Original Digestive

crema pasticcera classica

cioccolato bianco e nero a scaglie

Preparazione

Preparare la crema pasticcera a vostro piacimento.

Ridurre a scagliette il cioccolato bianco e nero.

Prendere delle formine di carta e adagiare sul fondo un biscotto McVitie’s Original Digestive.

Ricoprire di crema e spolverare con le scaglie al cioccolato.

Coprire tutto con un biscotto McVitie’s ai Fiocchi d’Avena.

Disporre tutti i dessert in una pirofila e avvolgere tutto nella pellicola.

Mettere nel congelatore i dolcetti per 2 ore e mezza.

Tirare fuori solo 5 minuti prima di servire i dessert agli ospiti.

http://acoffeewithnoareviews.blogspot.it/2014/04/mcvities-2-ricette-in-1-dessert-idea.html