

Ingredienti

biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

100g di cioccolato fondente

100g di panna liquida fresca

1 cucchiaino di burro

fragole

Preparazione

Scaldate la panna fresca con il burro fino a portarla quasi a bollore (ma non fatela bollire), quindi toglietela da fuoco.

Aggiungete il cioccolato a pezzi e mescolate fino a scioglierlo completamente.

Trasferite il composto in una ciotola, mettetela a bagnomaria in acqua freddissima e montatelo costantemente per circa 10 minuti finché non si monterà completamente.

Riempite una sac à poche con la ganache ottenuta, coprite la superficie di un biscotto, quindi fate uno strato di fragole (lavate e tagliate a pezzettini), mettete un altro strato di ganache e per ultimo un biscotto.

Potete decorare la superficie del biscotto in alto con altra ganache, oppure servirli stile “sandwich”.

http://blog.giallozafferano.it/colkitchenphotos/millefoglie-cioccolato-e-fragole/