

Ingredienti:

3 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato Fondente

100 gr di frutta matura

1 cucchiaino di amido di mais

1 panetto

3 uova

3 cucchiai di farina

3 cucchiai di zucchero

Preparazione

Iniziare preparando una marmellata senza zucchero: sbucciare, tagliare a pezzi e cuocere la frutta con un po' d'acqua, aggiungendo il cucchiaino di amido di mais per renderla più cremosa.

In un recipiente montare a neve gli albumi delle uova, poi unire in un recipiente, la farina e lo zucchero e, poi unire con i tuorli, lo zucchero e la farina.

Tagliare a strisce un panetto cotto in forno a 120º per 15 minuti, per chiudere il dolcetto improvvisato: ed ecco a voi una merenda squisita che è anche un ottimo dolce dopo cena!

www.instagram.com/mmmcomebuono/