

# Ingredienti

100g di biscotti Mc Vitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

60g di burro

250g di mascarpone

50g di zucchero

1 uovo

vanillina (o buccia d’arancia)

glassa al cioccolato

# Preparazione

Tritare i biscotti e mescolarli in una terrina con il burro fuso.

Foderare gli stampini per crostata e mettere in frigo.

In un’altra terrina lavorare mascarpone e zucchero.

Aggiungere l’uovo e l’aroma preferito (vanillina o buccia d’arancia).

Versare il composto sulla base delle crostatine.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15-20 minuti (fino a doratura).

Lasciare raffreddare completamente prima di sfornare e servire le crostatine.

Come decorazione può essere usata la glassa al cioccolato.

https://www.facebook.com/notes/le-recensioni-di-rosy/una-nuova-ricetta-con-mcvities/386052508199657