

Ingredienti

marshmallow q.b.

200g di cioccolato fondente

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

1 cucchiaio d’olio

Preparazione

Disporre della carta forno su una teglia, adagiarvi i biscotti con la parte al cioccolato rivolta verso l’alto.

Su ogni biscotto spezzettare 2 marshmallow, in modo da ricoprire la superficie.

Infornare in forno caldo a 100° finché i marshmallow cominciano a sudare e a formare una leggera crosta dorata.

Nel frattempo, fondere a bagnomaria il cioccolato con un cucchiaio d’olio.

Estrarre la teglia dal forno e passare i biscotti su una gratella che appoggerete sulla teglia precedente.

Lasciare intiepidire, con un cucchiaio centrare bene i marshmallow, nel caso in cui durante la fase di scioglimento si siano dispersi sulla teglia.

Con l’aiuto di un cucchiaio, versare una cucchiaiata abbondante di cioccolato su ogni biscotto, in modo da ricoprirli interamente, completata l’operazione con tutti i biscotti, con un cucchiaino livellare leggermente la superficie di cioccolato così da consentire di scendere anche lungo i bordi.

Il cioccolato in eccesso, si accumulerà sulla carta forno sottostante.

Mettere la gratella con la teglia direttamente in freezer così da accelerare la fase di raffreddamento.

Quando saranno solidi, staccarli delicatamente dalla gratella e lasciarli sul piatto da portata fuori dal frigo, fino al momento

di servire.

Il cioccolato raccolto sulla carta da forno, potete gustarlo così o conservarlo per future fusioni.

http://blog.giallozafferano.it/dolcitentazionidirdc/morbidosi-al-cioccolato-ripieni/