

Ingredienti

3 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

150g di cioccolato fondente

60g di burro

30g farina

20g cacao amaro

100g zucchero a velo

1 bustina di vanillina

2 uova e 1 tuorlo

1 tazza di caffè

Preparazione

Fai fondere a bagnomaria il cioccolato e il burro.

Trita finemente i biscotti.

Prepara il caffè, abbastanza ristretto.

Metti in un contenitore le uova e lo zucchero, e sbattili fino a quando il composto sarà chiaro e ben spumoso.

Unisci la vanillina.

Unisci anche il cioccolato e il burro fusi e mescola delicatamente.

Aggiungi al composto la farina, il cacao e i biscotti tritati, che avrai precedentemente mescolato assieme.

Inforna in forno caldo a 180° per circa 13 minuti.

La cottura è delicata e dipende dal forno, i tortini devono essere cotti esternamente e fusi al centro; quindi il tempo di cottura va valutato in base al proprio forno.

Impiatta e spolverizza con zucchero a velo.

Servi caldo.

http://stregatto-dch17.blogspot.it/2013/02/dessert-base-di-caffe.html