Ingredienti

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

2 bicchieri d’acqua circa

100g di zucchero

coloranti alimentari (oro e azzurro)

Preparazione

Mettere i due bicchieri d’acqua dentro un tegamino e portare ad ebollizione.

Intanto che l’acqua bolle, mettere dentro un bicchiere lo zucchero a velo bene setacciato.

Poi, poco a poco, mettere l’acqua dentro il bicchiere, in modo da formare la glassa con una consistenza non liquida, ovviamente, ma vischiosa.

La glassa così ottenuta è bianca, decorare quindi qualche biscotto McVitie’s Digestives alla Frutta con la glassa bianca.

Dopo, mettere un pò di glassa bianca in un altro bicchiere e aggiungere il colorante giallo in piccola quantità, per ottenere un colore giallo/oro.

Dopo aver così decorato altri biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta, aggiungere altro colorante per ottenere un’altra tonalità di giallo.

Una volta decorati i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta, aggiungere delle praline argentate di zucchero, approfittando della glassa ancora calda per farle aderire meglio.

Questa ricetta semplice ha dato un tocco originale a questi biscottini squisiti, pronti per essere gustati per un bel aperitivo in compagnia.

http://theartofbeingawoman7982.blogspot.it/2013/08/dolci-tentazioni-con-mcvities.html