Ingredienti

Per la base:

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

Marmellata di albicocche

Cioccolato fondente

Per il topping:

Cioccolato bianco

Zuccherini colorati

Stecchini

Preparazione

Per la base:

Sbriciolare i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta.

Mischiare in una ciotola le briciole ottenute con la marmellata ed impastare con le mani fino ad ottenere un composto modellabile che permetterà di creare delle palline.

Mettere in frigo per qualche minuto ad indurire e poi infilzare negli stecchini.

Per il topping:

Sciogliere il cioccolato fondente al microonde e ricoprire le palline.

Decorare con il cioccolato bianco e gli zuccherini.

Infilzare le palline in un quadrato di polistirolo e metterle ancora in frigo per 2 ore o in freezer per 20 minuti.

Prima di servire lasciare a temperatura ambiente per 10 minuti, in questo modo la marmellata e i biscotti si ammorbidiranno.

http://minibonbons.blogspot.it/2013/09/cake-pops.html