

Ingredienti

200g di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

300g di amaretti

500ml di latte

4 uova intere

100g di burro

100g di zucchero

150g di cioccolato fondente tritato

2 cucchiai di cacao amaro

mezza bustina di lievito

1 bicchierino di liquore amaretto o all’arancia (oppure una fialetta di aroma o un altro liquore a piacere)

cacao amaro

zucchero a velo

Preparazione

Sciogliere il burro e lasciarlo raffreddare.

Nel frattempo montare in una ciotola le uova intere con lo zucchero, unire pian piano il latte, il liquore, e poi il burro fuso raffreddato; quindi aggiungere il cioccolato a pezzetti.

Tritare finemente gli amaretti e i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta, fino a ridurli in polvere, ed aggiungerli al composto.

Incorporare poi il cacao ed infine il lievito.

Mettere il composto in una teglia di 26 cm di diametro e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40-45 minuti circa.

Sfornare e spolverare prima con cacao amaro, e poi con zucchero a velo.

http://22yearsofmode.blogspot.it/2012/10/cookies-cake-con-mc-vities-alla-frutta.html