

Ingredienti per 6 dessert:

100g di McVitie’s Digestives alla Frutta

60g di burro

200g di yogurt greco alla ciliegia (0% grassi)

Preparazione

Mettete i biscotti nel frullatore e tritateli finemente.

Fate fondere il burro e unitelo alla polvere di biscotti, mischiandolo ben bene.

Mettete della carta forno a foderare le vostre formine per i cestini e ricoprite con l’impasto di biscotti e burro le pareti della formina creando così il cestino di biscotto.

Mettete in frigo per almeno 30 minuti così da far solidificare il burro e creare il nostro cestino croccante.

Mettete lo yogurt greco in una siringa per dolci e riempite il cestino.

Se utilizzate lo yogurt bianco potete guarnire con pezzi di frutta o granella di nocciole; io ho preferito senza guarnizioni avendo utilizzato uno yogurt con pezzi di ciliegia all’interno (vi consiglio di utilizzare lo yogurt greco perché è più denso e consistente rispetto allo quello tradizionale, quasi come una crema, e non necessita di alcuna aggiunta di addensanti).

http://blog.giallozafferano.it/ricettedirossana/mini-cestini-dessert-ricetta-senza-cottura/