

Ingredienti

200g di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

2 pere abate

50g di uvetta sultanina

30g di margarina

80g di zucchero

mezzo bicchierino di liquore triple sec

Preparazione

Ho sbucciato le pere, le ho tagliate a pezzetti, messe in una ciotola con l’uvetta, lo zucchero e il liquore, ho mescolato bene e lasciato riposare per mezz’ora.

Nel frattempo ho sbriciolato i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta, ho aggiunto la margarina e ho lavorato insieme fino ad amalgamarli insieme.

Ho dato una mescolata alle pere e le ho divise in tre cocottine, poi vi ho distribuito sopra il composto di biscotti e margarina.

Ho infornato per un’ora a 180°, finché non sono diventati dorati.

http://iprofumieisaporidicasa.blogspot.it/2013/02/collaborazione-mc-vities.html