

Ingredienti per 8 persone

Una confezione di biscotti McVitie’s alla Frutta

Marmellata

Zucchero a velo

Preparazione

Appoggiate i biscotti su paio di tovaglioli per avere un piano di appoggio poco poco più delicato durante la fase dello svuotamento.

Con un leva torsolo bucate delicatamente il centro dei biscotti.

Spalmate di abbondante marmellata i biscotti interi, quindi chiudeteli con i biscotti bucati al centro, spolverizzateli con dello zucchero a velo e metteteli su un vassoio.

Se avete la pazienza di aspettare un’oretta il consiglio è di metterli in frigo.

Sono buoni mangiati subito, mangiati dopo mezz’ora, e mangiati dopo averli tenuti in frigo.

La scelta della marmellata può essere a vostro piacimento, io ho optato per una ai frutti di bosco light perchè questi deliziosi biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta hanno appena 38 calorie a biscotto.

Direi che mi sono mantenuta leggera ottenendo un risultato buonissimo.

http://semplicementehariel.wordpress.com/2013/07/09/occhi-di-bue-alla-frutta/