

Ingredienti

150g di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

50g di burro

100g di cioccolato fondente

Granella di nocciole

Preparazione

Togliete il burro dal frigorifero e fatelo ammorbidire a temperatura ambiente.

Prendete i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta e riduceteli a pezzetti non troppo grossi.

Fate sciogliere a bagnomaria i pezzetti di cioccolato fondente mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio finché non risulti un composto cremoso ed omogeneo.

Togliete il cioccolato fuso dal fuoco, unite il burro ammorbidito a temperatura ambiente e i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta ridotti a pezzetti e lavorate bene il composto finché non risulti abbastanza sodo.

Prendete con una mano un po’ di impasto e formate delle palline.

Infine cospargete le palline con la granella di nocciole.

http://www.dimmicosacerchi.it/forum/blogs/rinuccio-63113/1274-mcvities-i-biscotti-inglesi-piu-amati.html