

Ingredienti

200g di biscotti Mcvitie’s Digestives alla Frutta

400g frutti di bosco (meglio se surgelati perché più facili da reperire e più adatti alla preparazione)

130g di zucchero semolato

5 uova

Vaniglia

Burro per lo stampo

Preparazione

Mettere in due ciotole separate i tuorli e gli albumi.

Sbattere i tuorli con 120 grammi di zucchero fino a che diventano chiari e cremosi e gli albumi a neve non troppo soda.

Sbriciolare i biscotti Mcvitie’s Digestives alla Frutta e metterli in una ciotola.

Aggiungere i frutti di bosco dopo averli fatti scongelare, i tuorli sbattuti, la vaniglia e mescolare bene.

Aggiungere gli albumi montati e fare incorporare bene mescolando delicatamente.

Versare il composto nello stampo imburrato e cosparso con lo zucchero rimanente.

Infornare a 180° per circa 35 minuti.

Fare raffreddare e gustare questa bontà!

http://cannellaecannelloni.blogspot.it/2013/11/torta-di-biscotti-ai-frutti-di-bosco.html