

Ingredienti

1 vasetto di yogurt ai frutti di bosco

40ml di olio extravergine di oliva

2 uova

60g di zucchero di canna

130 g di farina

1 bustina di lievito per dolci

5 biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

15 g di burro

1 cucchiaio di zucchero a velo

Mirtilli disidratati

Palline di zucchero rosa

Miele q.b.

Preparazione

Frantumate grossolanamente con le mani i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta e metteteli da parte.

Versate in una ciotola capiente il vasetto di yogurt ai frutti di bosco, l’olio extravergine di oliva e le uova e mescolate con una frusta a mano.

Aggiungete lo zucchero di canna e mescolate nuovamente.

Unite al composto la farina e amalgamate con cura ; aggiungete la bustina di lievito per dolci e incorporatela bene al

composto.

Unite infine i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta e mescolate brevemente.Imburrate bene ed infarinate le coppette di alluminio eliminando la farina in eccesso.

Versate un po’ del composto in ogni coppetta facendo in modo di riempire un po’ meno della metà dei contenitori in modo da lasciare lo spazio necessario alla lievitazione.

Mettete in forno ben caldo a 180 ° per circa 20 minuti e fate dorare bene le tortine.

Trascorso il tempo spegnete il forno e lasciate le tortine nel forno per una mezz’oretta.

Sformate le tortine e mettetele in un vassoio; cospargetele con dello zucchero a velo.

Al centro di ogni tortina mettete un po’ di miele, poi adagiate sul miele i mirtilli disidratati e le palline di zucchero come in foto o come vi suggerisce la vostra creatività.

Disponete le tortine su un piatto e servitele.

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