

Ingredienti:

20 biscotti Mc Vitie’s Digestives Integrali

250 gr di mascarpone

125 gr di panna fresca da montare

80 gr di zucchero a velo

Per decorare:

q.b. codette colorate

q.b. gocce di cioccolato

q.b. granella di nocciola

q.b. lamelle di mandorle

Preparazione

Iniziare lavorando il mascarpone con lo zucchero a velo ed una volta ottenuto un composto liscio ed omogeneo, lasciarlo riposare in frigo.

Intanto, montare la panna ben ferma. Incorporare la panna alla crema con movimenti delicati dal basso verso l’alto (per non far smontare il composto).

Lasciare riposare la crema in frigorifero per almeno mezz’ora, dopodiché iniziare a farcire i biscotti McVitie’s Digestives Integrali.

Spalmare abbandonate crema sopra un biscotto Digestives e chiudere con un altro biscotto.

Decorare l’esterno con granella a piacere e proseguire a farcire i restanti biscotti.

A questo punto non resta che lasciarli in frigo fino al momento di gustarli.

Se c’è ancora tempo a disposizione, “glassare” i biscotti farciti con del cioccolato.

www.instagram.com/lamaestraingrembiule/