

Ingredienti:

250 gr di Mascarpone

100 gr di biscotti McVitie’s Digestives Integrali

80 gr di zucchero

1 bustina di vanillina

150 gr di cioccolato bianco

30 ml di liquore (facoltativo)

Preparazione

Lavorare in una terrina il mascarpone (a temperatura ambiente) e lo zucchero fino a ottenere una crema ed a piacere

aggiungere il liquore.

Aggiungere i biscotti Digestives Integrali di McVitie’s sbriciolati e la vanillina. Lasciare riposare il tutto in frigo per 1 ora.

Nel frattempo, sbriciolare il cioccolato bianco tagliandolo con il coltello. Tirare fuori la crema e prelevandone un cucchiaio alla volta, far rotolare le palline nel cioccolato bianco, quindi porle su un vassoio.

Fare solidificare le praline in freezer per 15 minuti e servire.

https://www.instagram.com/givemefood.it/