

Ingredienti:

10 biscotti McVitie’s Original Digestives

2 cucchiai di crema spalmabile al pistacchio

20 g di granella di pistacchio

2 cucchiai di latte o liquore

50 g di cioccolato fuso

Preparazione

In un frullatore frullare molto finemente i biscotti aggiungere tutti gli altri ingredienti e amalgamare bene il tutto.

Di seguito mettere il composto in uno stampino in silicone natalizio e riporre in frigo per un giorno intero, fino a quando si

saranno ben solidificati.

Togliere le formine dallo stampino e dopo aver sciolto il cioccolato fondente introdurre il cioccolato fuso in ogni formina e riposizionare ogni formina di biscotti ottenuta.

Riporre nuovamente in frigo fino a raffreddamento

https://www.instagram.com/le_delizie_di_giacinta/