

Ingredienti per 4 persone:

pasta fillo (12 quadrati di circa 15x15cm)

3/4 mele

zucchero semolato

biscotti McVitie’s Original Digestives

cioccolato extra fondente alle nocciole

Preparazione

Sbucciate e pulite le mele, tagliatele a cubetti, quindi fatele cuocere circa 10 minuti con un goccio di acqua e un po’ di zucchero.

Spegnete il fuoco e lasciatele intiepidire.

Accendete il forno a 180°.

Imburrate le cocottine e stendete 3 quadrati di pasta fillo, in ognuna, sovrapponendoli e tenendo gli angoli sfalsati.

Riempiteli con un po’ di mele, dei quadretti di cioccolato e poi sbriciolate i biscotti e spolverizzate la superficie di ogni “ripieno”.

Io ho usato un biscotto per ogni cocotte, abbondate pure!

Infornate per circa 15 minuti, finché la pasta fillo sarà ben dorata.

Servite il dolce tiepido.

http://blog.giallozafferano.it/colkitchenphotos/cestini-cioccomela-croccanti/