

Ingredienti

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

100g di burro

150g di zucchero

1 uovo intero

1 bustina di vanillina

cioccolato fondente

panna da montare

Preparazione

Tritare finemente i biscotti McVitie’s Original Digestive.

Lavorare il burro fuso e lo zucchero con la spatola a mano oppure in un robot da cucina.

Incorporare l’uovo, il cacao grattugiato e la vanillina.

In ultimo aggiungere i biscotti McVitie’s Original Digestives tritati.

Mescolare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio.

Avvolgere la palla con carta trasparente o un panno e farla riposare in frigo per mezz’ora.

Riprendere il composto che si è indurito abbastanza.

Formare delle palline con le mani.

Spargere sulle palline messe in una pirofila i diavolini, confettini multicolori.

Rimettere ancora in frigo fino a indurirsi del tutto.

http://appuntisulblog.blogspot.it/2013/02/mc-vities-original-digestive-e-le-sue.html