

Ingredienti

Per la base:

450g di McVitie’s Original Digestive

230g di burro

230g di zucchero

230g di cioccolato fondente

2 uova

Per il topping:

450g di cioccolato fondente

scaglie di cioccolato q.b.

Preparazione

Sbriciolare i biscotti.

Mescolare il burro fuso con lo zucchero.

Unire il burro ai biscotti sbriciolati e amalgamare il tutto.

Sciogliere 230g di cioccolato fondente e unirlo al composto di biscotti e burro assieme alle 2 uova, mescolando bene gli ingredienti.

Versare il composto in una tortiera, ricoperta da carta forno e imburrata e lasciare riposare il composto in frigo per qualche ora.

Sciogliere il cioccolato fondente per la copertura e sformare la torta ormai raffreddata.

Ricoprire la torta con il cioccolato fuso e decorare con le scaglie di cioccolato.

http://ilblogdipinklady.blogspot.it/2013/04/mcvities.html