

Ingredienti

400g di biscotti McVitie’s Original Digestive

230g di burro

230g di zucchero

340g di cioccolato fondente

2 uova

Farina

Preparazione

Unire il burro fuso e lo zucchero fino a creare una cremina omogenea.

Aggiungere al composto le uova, i biscotti frullati e 115g di cioccolato fondente che avete in precedenza fatto sciogliere a bagnomaria oppure al microonde aggiungendo un filino di acqua.

Imburrare e infarinare uno stampo e versarci all’interno il composto.

Lasciare raffreddare in frigo per almeno 3 ore.

Passato questo tempo tirare fuori il dolce e lasciarlo riposare fuori dal frigo.

Per la copertura, fate sciogliere 225g di cioccolato, sempre con lo stesso metodo citato sopra.

Sformate il dolce, ricopritelo con il cioccolato fuso e lasciate raffreddare prima di servire.

http://pamelinaincucina.blogspot.it/2013/02/chocolate-biscuit-cake.html