

Ingredienti

4 biscotti McVitie’s Original Digestive

2 cucchiai di cioccolato spalmabile alle nocciole

colorante blu

30ml di salsa mou al caramello

100g di cioccolato bianco

Preparazione

Iniziamo sciogliendo al microonde o a bagnomaria il cioccolato bianco, e nel mio caso lo coloro di blu aggiungendo il colorante blu.

Farcisco il mio stampo a cuore con il cioccolato blu, mi aiuto o con un cucchiaio o con un pennellino, e lascio asciugare.

Trito i miei biscotti McVitie’s Original Digestives e li unisco alla crema spalmabile alle nocciole.

Nello stampo verso un po’ di salsa mou e successivamente aggiungo l’impasto di biscotti McVitie’s Original Digestives e crema spalmabile alle nocciole.

Sigillo poi i miei cioccolatini con altro cioccolato fuso blu.

Fatti di tutti i colori potete metterli in una scatola e realizzare il vostro dolce San Valentino.

http://singermelthufficiale.blogspot.it/2013/02/mcvities-anche-san-valentino.html