

Ingredienti

80g di biscotti McVitie’s Original Digestive

un vasetto di yogurt greco al naturale

125g di mascarpone

2 pesca di cui una da tagliare a fettine per la decorazione finale

un goccio di liquore marsala secco

zucchero (meglio 2 cucchiai rasi)

Preparazione

Tritate i biscotti nel robot, poi in una ciotola amalgamate lo yogurt greco con il mascarpone, lavorando con il frullino elettrico.

Pelate e frullate la pesca e aggiungetela al composto mescolando bene.

A questo punto aggiungete i biscotti McVitie’s Original Digestive tritati, un goccio di marsala secco ed infine lo zucchero e amalgamate il tutto (a me non piace molto dolce quindi non ho messo molto zucchero, ma se amate il dolce aumentatene la dose).

Mettete nei bicchierini e lasciate qualche ora in frigorifero, sino al momento di servire.

Con le dosi sopra riportate vi usciranno 4 porzioni-bicchierini non troppo piccoli.

http://cinziaaifornelli.blogspot.it/2013/05/crema-golosa-con-biscotti-digestive.html