

Ingredienti

475g di biscotti McVitie’s Original Digestives (1 confezione + 5 biscotti)

160g di burro ammorbidito

600g di confettura alle albicocche (o scegliete voi il gusto)

Preparazione

Preriscaldate il forno a 160 gradi.

Mettete in un sacchetto resistente (vanno benissimo quelli che si usano per congelare i cibi) i biscotti Digestive, lasciandone uno intero, a parte.

Con il matterello, o il batticarne, sbriciolateli grossolanamente senza preoccuparvi se rimangono dei pezzettini un po’ più grossi.

Mettete il tutto in una ciotola capiente e aggiungete 160 g di burro.

Lavorate bene, fino a che il burro si sia completamente amalgamato ai biscotti.

L’impasto risulterà appiccicoso e non compattato.

Prendete una tortiera di quelle “apribili” (diametro 26 cm) e versatevi il composto, lasciandone un piccola quantità a parte.

Usate le mani, o il batticarne, e premete in modo da distribuire uniformemente il composto sul fondo, ricoprendolo bene.

Formate una piccola sponda di 3 o 4 cm, tutt’intorno alla circonferenza della tortiera, mantenendo uno spessore di 8/10 mm.

Mettete in frigorifero e lasciate riposare, e compattare, per circa 30 minuti.

Versatevi dentro la confettura e livellatela ai bordi.

Prendete il poco impasto che avete tenuto da parte e, su un foglio di carta forno, formate le classiche strisce di pasta come si fa per una normale crostata.

Mettete il biscotto lasciato intero al centro della tortiera e, tutt'intorno, a raggio, disponete le strisce fatte, aiutandovi con una spatola (perché si rompono).

Mettete in forno per circa 20/25 minuti.

Toglietela e lasciatela raffreddare completamente. Sformate e... assaggiate!

http://fornelliecoccole.blogspot.it/2012/11/crostata-di-mc-vities-digestive-e.html