

Ingredienti

Per la base:

200g di farina

120g di olio di semi di girasole

50g di zucchero

2 tuorli d’uovo

½ bustina di lievito per dolci

Per la crema:

150g di cioccolato fondente

50g di zucchero

6 biscotti McVitie’s Original Digestive

70g di latte

Preparazione

Per la base:

Con l’aiuto della planetaria preparate la frolla, impastandola per una decina di minuti.

Stendetela in una teglia tonda del diametro di 20 cm o poco più, rivestita di carta forno, trattenendone una piccola parte per la superficie.

Questa frolla, essendo fatta con l’olio è molto friabile e sbriciolosa, ma schiacciatela con cura, al fondo dello stampo pressandola bene con le mani e formando un guscio che ricopra anche il bordo dello stampo; in questo modo conterrà bene la farcia che sarà più liquida della solita marmellata.

Fate riposare e preparate il ripieno, mettendo il cioccolato fondente in una ciotola adatta al microonde assieme al latte e a media potenza fate sciogliere di minuto in minuto, mescolando ad ogni pausa del forno.

Basteranno 5 minuti circa.

Una volta sciolto ed amalgamato il cioccolato ed il latte, aggiungete lo zucchero e mescolate benissimo, quando si sarà uniformato al cioccolato inserite i biscotti, sbriciolate grossolanamente con le mani.

Ora versate il composto al cioccolato, sul guscio di frolla e sopra sbriciolatevi con le mani quel po' di pasta che avete tenuto da parte prima di stendere la base.

Cuocete a 170 gradi per 40 minuti.

http://lacucinadinonnapapera.blogspot.it/2012/11/crostata-cioccolato-e-biscotti.html