Ingredienti per 4 persone

8 biscotti McVitie’s Original Digestive

4 grossi fichi maturi

250g squacquerone

60g mandorle pelate

mosto cotto

Preparazione

Sfaldare le mandorle una ad una in due parti e tostarle passandole in forno per pochi minuti.

In un bowl frullare lo squacquerone per renderlo più soffice e spumoso.

Pelare i fichi e tagliarli a spicchi.

Comporre il piatto mettendo prima di tutto alcuni punti di squacquerone sui quali appoggiare i biscotti McVitie’s Original Digestives tagliati spezzati in 5 pezzi.

Mettere ancora un po’ di squacquerone, poi i fichi, le mandorle.

Completare con il mosto cotto.

http://www.pescenudo.it/2013/crostatina-fichi-squacquerone-mandorle-e-mosto-cotto