

Ingredienti

un cestino di fragole

100g di cioccolato al latte

100g di cioccolato bianco

3 biscotti McVitie’s Original Digestive

Preparazione

Per prima cosa sciogliamo a bagnomaria i cioccolati in due pentolini separati.

Laviamo per bene la frutta e la asciughiamo.

Una volta che il cioccolato è completamente sciolto ci immergiamo le fragole per metà poi le appoggiamo su un foglio di carta da forno.

Prima che il cioccolato inizi a solidificarsi, sbricioliamo sulle fragole i biscotti.

Mettiamo in frigorifero per un’ora poi serviamo accompagnato da un buon calice di vino dolce.

http://giornisenzafretta.blogspot.it/2013/02/fragole-al-cioccolato-e-due-nuove.html