

Ingredienti

5 biscotti McVitie’s Original Digestive

formaggio morbido tipo toma

1 pera

miele di castagno

20 mandorle circa

30g di burro

1 coppapasta di media grandezza

sale q.b.

Preparazione

Sciogliere il burro a bagnomaria.

Sbucciare la pera, tagliarla in spicchi e poi in cubetti.

Frullare i biscotti McVitie’s Digestives fino a quasi ridurli in polvere e le mandorle in modo più grossolano.

Mescolarli assieme fra loro aggiungendo un pizzico di sale e il burro fuso.

Mettere il coppapasta al centro di un piattino e versare il composto creando una base di circa 2 cm.

Lasciar raffreddare in frigo per circa un quarto d’ora.

Quando la base si è solidificata sfilare il coppapasta e tagliare il nuovo biscotto in quattro parti creando quattro triangoli.

Tagliare la tomina longitudinalmente e poi in quattro parti.

Adagiare le fette di formaggio su ogni triangolo di biscotto, versare sopra un pò di miele e ricoprire di cubetti di pere e

servire.

http://www.giorgiatullio.com/?p=191