

Ingredienti

biscotti McVitie’s Original Digestive

marmellata (gusto a scelta, io ho usato quella di uva fragola)

tavoletta di cioccolato al latte

palline di zucchero colorate

bastoncini di legno

Preparazione

Per prima cosa mettere in un mixer i biscotti McVitie’s Original Digestives e tritarli.

Aggiungere gradualmente la marmellata, lavorare il tutto con le mani fino a creare un composto duro, creare delle palline, infilare un bastoncino e lasciare riposare in freezer per 2 orette.

Nel frattempo sciogliere il cioccolato a bagnomaria, una volta trascorse le 2 ore, passate le palline di biscotti McVitie’s Original Digestives nel cioccolato e spolverare le palline di zucchero.

Infilare le McVitie’s Digestives pops in un pezzo di polistirolo e lasciarle asciugare fino a quando il cioccolato non si è indurito.

Un’idea carina è quella di presentare le McVitie’s Digestives pops all’interno di un sacchetto e chiuse con un grazioso fiocco!

http://sweetsaretta.blogspot.it/2013/03/la-mia-collaborazione-con-mcvities-e.html