Ingredienti

Per la base:

150g di biscotti McVitie’s Original Digestive

2 cucchiai di zucchero di canna

80g di burro

Per la finitura:

20g di gocce di cioccolato fondente

50g di panna fresca da montare

Preparazione

Far sciogliere in un pentolino, senza portare a bollore, il burro.

Mettere in un mixer i biscotti McVitie’s Original Digestives e lo zucchero di canna e tritare il tutto fino ad ottenere un composto sabbioso.

Aggiungere il burro sciolto al composto e azionare il mixer ancora per qualche minuto.

Trasferire il composto in una ciotola e mischiare ancora, con un cucchiaio; poi prendere lo stampo dei mini savarin e riempirlo con il composto di biscotti e burro.

Pressare molto bene con il dorso del cucchiaio, aiutandosi con una spatola.

Togliere il composto in eccesso così da pulire lo stampo e livellare i mini savarin.

Mettere in frigorifero per almeno un’oretta oppure in freezer per mezz’ora.

Nel frattempo montare a neve la panna fresca e riempire una sac à poche con bocchetta a stella.

Sformare i mini savarin, mettere qualche goccia di cioccolato nell’incavo e decorare con la panna montata e una goccia di cioccolato.

Mettere in frigorifero fino al momento di servire.

Aromatizzare la panna con della vaniglia, della cannella o spolverizzando del cacao amaro o del cocco.

Ed ecco qui i mini savarin con gocce di cioccolato e panna montata, semplici ma buonissimi.

http://blog.giallozafferano.it/lericettedielenuar/mini-savarin-gocce-cioccolato-panna-montata/