

Ingredienti

Per la base:

12 biscotti McVitie’s Original Digestive

4 cucchiai di burro

per la copertura:

80g di burro

160g di zucchero a velo

2 cucchiai di caffè solubile

pasta di zucchero colorata per decorare

Preparazione

Mettete i biscotti in una busta di plastica, schiacciateli con un matterello fino a sbriciolarli e trasferiteli in una ciotolina.

Unite i 4 cucchiai di burro precedentemente sciolto in un pentolino e mescolate fino ad amalgamare.

Prendete 4 stampini a forma di omino, appoggiateli su un foglio di carta da forno e riempiteli con il composto ottenuto, livellando bene con il dito e premurandovi di riempire tutti gli spazi.

La base dovrà avere uno spessore di circa 0,5 cm.

Una volta formate le basi, riponetele in frigorifero a lasciatele raffreddare per almeno 2 ore.

Nel frattempo preparate la crema al burro per la copertura: assicuratevi che il burro sia a temperatura ambiente, quindi mettetelo in una ciotolina insieme al caffè solubile precedentemente pestato in un mortaio e allo zucchero a velo ben setacciato.

Mescolate energicamente con un cucchiaio fino ad amalgamare gli ingredienti, quindi appoggiate il composto ottenuto su un pezzo di pellicola trasparente, copritelo con altra pellicola e stendetelo con un matterello fino ad uno spessore di circa 3 millimetri.

Mettete in frigorifero a lasciate raffreddare per almeno 30 minuti.

Una volta che la copertura si sarà solidificata, con la formina a forma di omino ricavate 4 sagome e adagiatele sulle basi, facendole aderire bene.

Lasciate raffreddare gli omini così ottenuti in frigorifero per altri 30 minuti, quindi decorateli secondo la vostra fantasia con la pasta di zucchero.

http://www.youchef.tv/it/rubriche/leda-intorta-sweet-professional/i-miei-dolci/omini-di-natale