Ingredienti

1 confezione di biscotti McVitie’s Original Digestive

50g di cioccolato amaro in polvere

1 bicchiere di alchermes

50g di zucchero

Preparazione

Mettere dentro un bacile una parte di biscotti McVitie’s Original Digestive, frantumandoli con le mani a pezzetti grandi, aggiungere il cioccolato in polvere, l’alchermes e lo zucchero.

Successivamente, su un pezzo di carta da forzo, frantumare la restante parte di biscotti McVitie’s Orginal Digestives fino a farli diventare tipo pan grattato.

Amalgamare il composto nel bacile e cominciare a prendere una piccola parte con l’ausilio di un cucchiaio e metterlo sulla parte dei biscotti McVitie’s Original Digestives tritati dando così una forma tondo, appunto di una pralina.

Di volta in volta incartare le praline ottenute su carta di alluminio e metterle nel freezer per circa un paio d’ore.

Trascorse le due ore, le praline sono pronte per essere gustate in compagnia.

http://theartofbeingawoman7982.blogspot.it/2013/08/dolci-tentazioni-con-mcvities.html