

Ingredienti

1 pacco di McVitie’s Original Digestives

500g di mascarpone

5 tuorli freschissimi

110g di zucchero

mezza tazza di caffè

Preparazione

In una ciotola montate i tuorli e lo zucchero (per chi lo ama meno dolce può togliere max 10 grammi di zucchero).

Versate piano piano il mascarpone e montatelo con il composto.

Aggiungete le gocce di cioccolato e mescolate ben bene.

Prendete due biscotti per volta, mettete due gocce di caffè nel biscotto, il composto cremoso e il biscotto sopra e fate rotolare il bordo in un piatto precedentemente preparato con le gocce di cioccolato.

Adagiate i biscotti su un vassoio e conservatele in frigo.

Potete servirlo sia in un piattino da dessert che in una coppetta (con aggiunta di panna o topping al cioccolato)

http://nonperfetta.blogspot.it/2013/02/rocking-rolling-al-mascarpone.html