

Ingredienti

1 confezione di McVitie’s Original Digestive

1 rotolo di pasta sfoglia già pronta

70g ricotta

30g crema alle nocciole

Preparazione

Per preparare la rosa McVitie’s ricavare dalla pasta sfoglia dei cerchietti con l’ausilio di una formina.

Amalgamare ben bene la ricotta con la crema alle nocciole.

Sbriciolare i McVitie’s Original Digestive.

Su ogni cerchietto di pasta adagiare un cucchiaino di crema e qualche pezzettino di biscotto.

Chiudere a mezza luna, sigillando con le dita i bordi.

Ogni tre mezzelune formano una rosa.

Delicatamente unire, a mo’ di abbraccio, i fagottini ripieni, cercando di modellare i bordi.

Con i ritagli di pasta creare il pistillo: una piccola pallina.

Procedere fino ad esaurire tutti gli ingredienti.

Per mantenere la forma in cottura adagiare le rose in pirottini di carta.

Far cuocere in forno caldo a 170 gradi per 25/30 minuti.

Una volta pronte le rose, spennellarle con della glassa di cioccolato bianco.

http://aglaiarecensioni.blogspot.it/2014/09/la-mia-rosa-mcvities-original-digestive.html