

Ingredienti

100g di burro

250g di biscotti McVitie’s Original Digestive

2 uova

100g di zucchero

50g di cacao in polvere

zucchero a velo

Preparazione

Far ammorbidire il burro a temperatura ambiente e lavorarlo bene con la forchetta fino a farlo diventare crema.

Sbriciolare i biscotti McVitie’s Original Digestives in una terrina.

In un’altra terrina sbattere le uova, aggiungere lo zucchero e sbattere di nuovo, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Aggiungere la crema di burro e continuare a mescolare gli ingredienti.

Aggiungere il cacao e mescolare fino a quando non si otterrà un impasto omogeneo.

Aggiungere i biscotti e mescolare il tutto.

Infine tagliare un foglio di carta stagnola abbastanza grande e versarci sopra l’impasto dandogli una forma di salame, cospargerlo di zucchero a velo e infine richiuderlo nella carta stagnola e metterlo nel freezer per un po’ di tempo.

Tirarlo fuori dal freezer 10 minuti prima di servirlo.

http://svalvolataincucina.blogspot.it/2013/02/doci-con-biscotti-mcvities-digestive.html