

Ingredienti

300g di biscotti McVitie’s Original Digestive

100g di zucchero

150g di burro

200g di cioccolato fondente

2 cucchiai di rhum

2 uova

Preparazione

Innanzitutto lasciare ammorbidire il burro a temperatura ambiente.

Sbriciolare i biscotti.

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fino a renderlo cremoso senza grumi.

Lasciar raffreddare il cioccolato fuso, e quando il burro sarà abbastanza morbido, lavorarlo a crema con una spatola aggiungendo prima lo zucchero, le uova, il cioccolato freddo e per ultimo il rhum.

Dopo aver ben amalgamato il composto versarlo nella ciotola dei biscotti sbriciolati.

Poi posizionarlo sulla carta forno e modellarlo come si desidera, grosso o fine.

Dopo averlo messo nella carta forno avvolgerlo nella carta stagnola, e mettetelo in frigo per almeno 3 ore.

http://teclaserra.blogspot.it/2013/01/i-biscotti-originali-inglesi.html