

Ingredienti

100g di burro temperatura ambiente

100g di zucchero

1 uovo

1 confezione dibiscotti McVitie’s Original Digestive

2 caffè lunghi

Cacao amaro q.b.

Crema alla nocciola q.b.

Preparazione

Amalgamare il burro con l’ aiuto di un frustino.

Unirlo poi allo zucchero e all’uovo fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.

Ora zuccherare il caffè e riporlo in una ciotola.

Bagnare i biscotti McVitie’s Original Digestives con caffè e disporli in una pirofila.

Ricoprire con uno strato di crema al burro e disporre al centro un cucchiaino di crema alla nocciola.

Continuare con un altro biscotto McVitae’s Original Digestives ricoperto di crema al burro e alla fine spolverare con il cacao amaro.

Concludere con un altro strato di biscotti McVitae’s Original Digestives bagnati al caffè.

Ora con il restante caffè aggiungere cacao amaro q.b. al caffè e mescolare fino a formare una crema che andrà poi versata sul dolce.

Completare con un ultima punta di crema alla nocciola.

Lasciare raffreddare per 45 minuti nel congelatore ed il Sole al caffè sarà pronto.

http://lositoangela.blogspot.it/2013/10/sole-al-caffe-con-le-digestive-mc-vitaes.html