Ingredienti:

150 g di McVitie’s Original Digestives

2 tazzine di caffè espresso

1 busta di caffè ginseng

2 cucchiai di marsala

100 g di mascarpone

100 g di cioccolato extra fondente

Preparazione

Frullare i biscotti insieme al caffè e al ginseng, poi aggiungere il marsala e subito dopo il mascarpone. Mescolare bene e lasciare riposare in frigo 2 ore oppure 1 ora in congelatore.

Formare delle palline e mettere di nuovo nel congelatore per 30 minuti.

Sciogliere la cioccolata fondente in forno a microonde: quando è fredda passare le palline e glassare. Mettere sopra un Flipz di McVitie’s come decorazione e servire quando sono ben freddi.

Si possono tenere in frigo per qualche giorno, oppure in congelatore anche per 1 mese, ma vanno tirati fuori un oretta prima di servirli!

https://www.instagram.com/p/C9zDweBAPOQ/