

Ingredienti

2 confezioni di biscotti McVitie’s Original Digestive

1 vasetto di crema cacao e fichi

100g di linguine al cacao

1 disco di pasta brioche

2 cucchiai di burro fuso

Preparazione

Innanzitutto sbriciolate tutti i biscotti e amalgamateli con il burro.

Ponete il tutto in uno stampo a cerniera del diametro di circa 26cm in modo da creare il fondo biscottato e croccante.

Successivamente spalmate tutto il vasetto di crema cacao e fichi e in ultimo adagiate il disco di pasta brioche.

Per il disco di pasta brioche se volete realizzarlo solo per questa ricetta eccovi gli ingredienti in proporzione: 100g di farina 00, 20g di zucchero, 20g di olio extravergine d’oliva, 20ml di acqua, 20ml di latte, 5g di lievito di birra.

A questo punto mettete in forno a 180° per circa 15-20 minuti il tempo necessario solo per far cuocere la pasta brioche.

Ricordate 5 minuti prima di togliere dal forno, sistemate le linguine al cacao (ovviamente già lessate e senza sale) e un’abbondante spolverizzata di zucchero di canna.

A cottura ultimata, togliete dal forno la torta cacao fichi, fate raffreddare e spolverizzare con zucchero a velo.

http://blog.giallozafferano.it/adryincucina/croccante-torta-cacao-fichi-ricetta-dessert/