



Ingredienti

150g di biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena

2 tuorli d'uovo

110g di zucchero

60g di burro

2 cucchiaini di cacao amaro

1 cucchiaio di liquore dolce

2 cucchiaini di crema al cioccolato

2 cucchiaini di granella di nocciole

100g di cioccolato fondente

19 nocciole intere

Preparazione

Per la preparazione dei baci usate uno stampo in silicone a forma di baci.

Tritate finemente i biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena e metteteli in una ciotola.

Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria.



Spennellate interamente lo stampo dei baci con il cioccolato fondente sciolto e mettete lo stampo nel congelatore per qualche minuto per solidificare.

Nel frattempo preparate il composto che metterete dentro i baci.

In una ciotola, ai tuorli d'uovo, unite lo zucchero e amalgamate.

Poi, unite il burro sciolto precedentemente, il cacao amaro, la crema al cioccolato, il liquore ed infine i biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena tritati e la granella di nocciole.

Estraete dal congelatore lo stampo dei baci e in ogni scomparto mettete una nocciola intera e riempitelo con il ripieno appena preparato.

Spennellate sopra un altro strato di cioccolato fondente sciolto per sigillare il ripieno e rimettetelo in congelatore per far raffreddare bene i baci.

Dopo circa 30 minuti estraete i baci dallo stampo, avendo cura di tagliare i bordi dei baci.

Ecco il vassoio di baci con biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena.

Con il ripieno avanzato formate delle palline e ricopritele, alcune con la farina di cocco, altre con la granella di nocciole.

Ecco il vassoio di tartufini con biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena.

<http://lerecensionidilory.blogspot.it/2013/09/collaborazione-mcvities.html>