



Ingredienti

per la base:

250g di biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena

100g di burro

per la crema:

6 cucchiaini di cacao amaro

4 cucchiaini di farina 00

100g di burro

½ l di latte

12 cucchiaini di zucchero

Preparazione

Per la base:

Tritare i biscotti nel mixer.

In un pentolino far sciogliere il burro, incorporarlo ai biscotti tritati, mescolarlo e disporre nel fondo delle coppette che andremo a utilizzare per i dolci.

Per la crema:

Unire tutti gli ingredienti in un pentolino e far cuocere a fuoco dolce unendo a poco a poco il latte, sempre mescolando per non farlo attaccare.

La crema sarà pronta quando diventerà soda, quasi come una gelatina.



delizie mcvitie's con crema al cioccolato di silvia

Quando la crema si sarà raffreddata, iniziare a riempire le coppette.

Per guarnire, utilizzare i biscotti avanzati sbriciolandoli sopra la crema.

<http://casa-dolcecasa.blogspot.it/2013/02/delizie-mc-vities-con-crema-al.html>