



Ingredienti

2 confezioni da 300g di McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena

200g di cioccolato fondente

400g di panna da cucina (non da dolci)

200g di burro

3 tuorli

180ml di latte intero

300g di zucchero

Preparazione

Far sciogliere il cioccolato fondente a bagno maria; aggiungere 200g di panna e mescolare bene, tenere da parte.

Lavorare con le fruste o con la planetaria il burro con lo zucchero e i tuorli per 10 minuti; aggiungere 200g di panna e appena sarà incorporata spegnere le fruste.

Foderare con carta da forno, precedentemente bagnata e strizzata, una teglia con cerniera da 24cm.

Mettere il latte in un piatto e iniziare a impostare la corona di McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena.

Inzuppare i biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena uno ad uno e foderare i lati della teglia fino al completamento del fondo.



crown cookies con mcvitie's di antonietta

Coprire con un primo strato di crema alternato ai biscotti e andare avanti così finendo con i biscotti.

Rifinire con il composto di cioccolato e panna, livellando bene la superficie.

Coprire con la pellicola e mettere il Crown Cookies con McVitie's Digestives ai fiocchi d'Avena in freezer per 3 ore.

<http://herantonietta.blogspot.it/2014/04/crown-cookies-con-mcvities-digestive.html>