



quadratini croccanti con cocco e gocce di cioccolato di gabriela



Ingredienti

Per la base:

1 confezione di biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena

100g di burro

Per la copertura:

340g di latte condensato

80g di nocciole

80g di gocce di cioccolato

70g di farina di cocco

## Preparazione

Mettete i biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena spezzettati nel mixer e frullateli.

In un pentolino sciogliete il burro a bagnomaria, unite i biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena tritati e mescolate bene.

Coprite lo stampo scelto con la carta forno, versate il composto e premete bene con il cucchiaio o con le mani fino a formare una base compatta, poi infornate a 180° per 15 minuti.

Estraete e fate raffreddare.



## quadratini croccanti con cocco e gocce di cioccolato di gabriela

Spargete sopra uno strato di nocciole tritate grossolanamente e poi unite le gocce di cioccolato.

Versate sopra il latte condensato in modo uniforme e sopra la farina di cocco.

Rimettete in forno sempre a 180° per 15 minuti circa, finchè il cocco comincerà a colorarsi.

Togliete dal forno e lasciate raffreddare.

Prima di servire ai vostri ospiti tagliate dei quadratini grandi come una pasta.

<http://laforchettarossa.blogspot.it/2014/02/quadratini-croccanti-con-cocco-e-gocce.html>