



biscotti sfiziosi con mascarpone, mandorle e granella di nocciole di
loredana



Ingredienti

125g di mascarpone

2 cucchiaini di crema al cioccolato

2 cucchiaini di mandorle affettate

6 biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte

Granella di nocciole q.b.

Zucchero a velo q.b.

Preparazione

In una ciotola mescolate bene il mascarpone, la crema al cioccolato e le mandorle affettate.

Mettete il composto tra un biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte e l'altro e passateli nella granella di nocciole.

Mettete i biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte ripieni in frigo per almeno 3 ore e prima di servire spolverizzate con lo zucchero a velo.

Semplici ma buoni.

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