



brownies con digestives al cioccolato al latte mcvitie's di valentina



Ingredienti

200g di cioccolato fondente

150g di burro

2 uova

200g di zucchero

120g di farina

20g di cacao

5g lievito

un pizzico di sale

100g di McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte

Preparazione

Sciogliere il cioccolato insieme al burro a bagnomaria oppure in una ciotola nel microonde, poi lasciar raffreddare; nel frattempo, in un'altra ciotola, montare le uova con lo zucchero aiutandosi con uno sbattitore elettrico.

A questo punto versare il cioccolato a filo nel composto delle uova e mescolare bene.

Aggiungere la farina, il lievito e il cacao in polvere, precedentemente setacciati, mescolare il composto dal basso verso l'alto.

Spezzettare i biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte grossolanamente e aggiungerne una parte all'impasto.

Versare il composto all'interno di una teglia o di una pirofila rivestita di carta forno, posizionare sopra al composto i restanti biscotti e cuocere in forno a 180° per 30 minuti.

Lasciar raffreddare e tagliare a cubotti.

<http://www.chiccheecapricci.it/brownies-con-digestive-al-cioccolato-al-latte-mcvities/#more-1325>