



Ingredienti

- 200g di cioccolato fondente al 50%
- 250cc di panna da montare
- 2 tuorli
- 3 albumi
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1/2 bicchiere di acqua
- 1 confezione di McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte
- codette colorate q.b.
- scaglie di cioccolato bianco q.b.

Preparazione

Far sciogliere il cioccolato a bagnomaria ed aggiungere il mezzo bicchiere di acqua.

Nel frattempo montare la panna e metterla in frigo, poi montare gli albumi (ben sodi) e metterli in frigo, poi montare i due tuorli con lo zucchero.

Quando la cioccolata sarà sciolta unire i tuorli montati, aggiungere gli albumi montati e aggiungere la panna.

Far amalgamare bene il tutto e metterlo in frigo per 30 minuti.

Riempire i biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte con la mousse ottenuta e ricoprire il tutto con un secondo biscotto, avendo cura di uniformare lo strato di crema e di livellare bene i bordi, passarli nella codetta colorata o nelle scaglie di cioccolato bianco.



golosini al cioccolato di isabella

<http://www.lasemplicitaincucinadisabella.blogspot.it/2012/10/golosini-al-cioccolato.html>