



## Ingredienti

100g di biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte

165g di burro sciolto

200g di cioccolato fondente

3 uova

2 tuorli

165g di zucchero di canna

2 cucchiai di farina

1 cucchiaio di cacao in polvere

1 pizzico di sale

## Preparazione

Lavorare un po' le uova e poi aggiungere lo zucchero in due tempi, fino a ottenere un composto omogeneo.

Sciogliere il cioccolato nel burro e unirlo al composto insieme a farina, sale e cacao.

Infine sbriciolare 50g di biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte nel composto, versare nella teglia precedentemente imburrata e infarinata.

Aggiungere i biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato rimasti sopra il composto.

Cuocere il tutto a 180° per 20 minuti.

Lasciare raffreddare il dolce, tagliare a pezzi, aggiungere una spolverata di zucchero a velo e servire.

<http://blog.giallozafferano.it/puccamary/brownies-cioccolato/>