



Ingredienti

biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte

1 vasetto di yogurt greco aromatizzato alla pesca

1 cucchiaio di zucchero a velo

gelatina o marmellata di pesca (senza pezzi)

Preparazione

In una ciotola amalgamare lo yogurt greco, ben freddo, con lo zucchero a velo fino a ottenere una crema liscia.

Sistemare su ogni biscotto McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte un abbondante strato di crema allo yogurt.

Lasciare rapprendere in frigo per almeno 10 minuti.

Estrarre dal frigo e, con l'aiuto di un cucchiaino, creare con la marmellata alla pesca un sfera in modo da simulare un tuorlo.

Rimettere in frigo per altri 10 minuti e le uova sono pronte.

<http://saleemarpazane.blogspot.it/2014/04/finte-uova.html>



finte uova di teresa