



Ingredienti

200g di Mc Vitie's Digestives al Cioccolato al Latte

200g di farina 00

200g di zucchero

4 uova

1 bicchiere di vermouth

1/2 bustina di lievito

crema al cacao

Preparazione

In un tegame lavorare lo zucchero con le uova.

Aggiungere poi la farina (setacciata) e i McVitie's Digestives al Cioccolato al latte, finemente tritati.

Successivamente incorporare al composto un bicchiere di vermouth e mezza bustina di lievito.

Far cuocere l'impasto ottenuto in forno a 180° per 20 minuti.

Sfornare la base ottenuta e cospargerla di crema al cacao poi arrotolarla e guarnirla con delle nocciole ed il rotolone al cacao è pronto.

<http://vanessataro.blogspot.it/2014/05/rotolone-al-cacao-e-digestive-al.html>