



palle di neve con mcvitie's digestives & cioccolato bianco di federica



Ingredienti

1 confezione di McVitie's Digestive

1 noce di burro

1 cucchiaio di miele

cioccolato bianco da fondere e da grattugiare q.b.

Preparazione

Schiacciare finemente i biscotti e unire burro fuso, miele e volendo un aroma a scelta (va bene limone, vaniglia, della scorza grattugiata di agrume o un cucchiaio di limoncello, marsala o rhum).

Creare delle palline e riporle in freezer il tempo necessario per far sciogliere una barretta di cioccolato bianco (ricordare: lasciare qualche quadratino da grattugiare per simulare la neve).

Una volta sciolto, riprendere le palline e immergerle nel cioccolato, grattugiare sopra la "neve" con i quadratini messi da parte, quando ancora il cioccolato è caldo, in modo da farla attaccare.

Mettere in frigo e gustare con gli amici insieme a McVitie's Digestive!

<https://www.instagram.com/storiadiunacaponata/>