



Ingredienti

10 biscotti McVitie's Original Digestive
100g di cioccolato al latte
1 cucchiaio di rum
20g di panna liquida

Preparazione

Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria.

Mettete in un altro pentolino la panna con il burro e il rum e fate bollire per qualche minuto.

Spegnete e aggiungete il cioccolato sciolto e mescolate bene.

Aggiungete 4 biscotti sbriciolati con le mani, mescolate bene e lasciate raffreddare per circa un'oretta; frullate i biscotti rimasti in modo da ottenere una polvere di biscotto.

Formate delle palline con l'impasto, passate nella polvere di biscotto, fate riposare in frigo per circa un'ora.

Sistematte le vostre praline nei pirottini e servite.

<http://labuffetta.blogspot.it/2012/11/praline-al-biscotto.html>