



quadrotti al burro di arachidi di giorgiana



Ingredienti

250g di biscotti McVitie's Original Digestive

200g di zucchero di canna

150g di burro

300g di burro di arachidi croccante

200g di cioccolato fondente

Preparazione

Prendere i biscotti McVitie's Original Digestives e lo zucchero e passarli al mixer fino ad ottenere un composto finissimo.

Mettere in una ciotola e unire il burro di arachidi ed il burro che fonderemo a bagnomaria o nel microonde.

Mescolare gli ingredienti fino ad amalgamarli completamente.

Foderare uno stampo rettangolare, e versare all'interno il composto, livellandolo e compattandolo con il dorso di un cucchiaio.

Fare fondere a bagnomaria il cioccolato e versarlo sulla base.

Livellare bene la superficie e far rassodare il tutto in frigo.

Quando il dolce si sarà raffreddato tagliarlo in quadratini.



quadrotti al burro di arachidi di giorgiana

<http://lenostrericettegs.blogspot.it/2014/02/quadrotti-al-burro-di-arachidi-e.html>