



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>