



Ingredienti

biscotti McVitie's Original Digestive

500ml di panna fresca

preparato per tiramisù

Preparazione

Montare la panna fresca con il preparato per tiramisù.

Preparare il caffè dove intingere i biscotti.

Una volta imbevuti di caffè e adagiati nella teglia, coprirli con uno strato di crema.

Alternare i vari strati, e alla fine coprire tutto con la crema restante e spolverizzare di cacao.

Mettere il tutto in frigorifero per circa un'oretta.

<http://paroleopereomissioni.blogspot.it/2012/11/mcvitiesil-biscotto-inglese-piu-amato.html>