



praline al cioccolato bianco di sarah



## Ingredienti:

250 gr di Mascarpone

100 gr di biscotti McVitie's Digestive Integrali

80 gr di zucchero

1 bustina di vanillina

150 gr di cioccolato bianco

30 ml di liquore (facoltativo)



praline al cioccolato bianco di sarah

## Preparazione

Lavorare in una terrina il mascarpone (a temperatura ambiente) e lo zucchero fino a ottenere una crema ed a piacere aggiungere il liquore.

Aggiungere i biscotti Digestive Integrali di McVitie's sbriciolati e la vanillina. Lasciare riposare il tutto in frigo per 1 ora.

Nel frattempo, sbriciolare il cioccolato bianco tagliandolo con il coltello. Tirare fuori la crema e prelevandone un cucchiaino alla volta, far rotolare le palline nel cioccolato bianco, quindi porle su un vassoio.

Fare solidificare le praline in freezer per 15 minuti e servire.

<https://www.instagram.com/givemefood.it/>