



Ingredienti

200g di zucchero

200g di biscotti McVitie's Original Digestive, McVitie's Digestive alla Frutta, McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena

125g di burro o margarina

3 uova

Cacao a piacere

Preparazione

Uniamo zucchero e uova e mescoliamo il tutto, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Prendiamo il cacao.

Aggiungiamo il cacao al composto ottenuto in precedenza e mescoliamo fino ad ottenere un composto omogeneo.

Prendiamo adesso i biscotti McVitie's Original Digestive, alla Frutta e ai Focchi d'Avena e poniamoli in un contenitore e sminuzziamoli con l'ausilio di un bicchiere o un mixer per frullare i biscotti.

Prendiamo il composto ottenuto prima e versiamo i biscotti, mescoliamo il tutto.

Prendiamo adesso la margarina o il burro.

Uniamo la margarina o il burro al composto e mescoliamo tanto.

A questo punto il nostro composto è pronto, se è ancora molto liquido aggiungiamo ancora cacao, adesso prendiamo la diavolina e con l'impasto ottenuto prima facciamo delle palline e immergiamole nella diavolina, poggiamole in un piattino, e



praline al cioccolato di pasqua di luisa

lasciamole riposare in frigo per 8 ore.

<https://www.facebook.com/media/set/?set=a.444571822286024.1073741842.129753803767829&type=1>