



torta con mcvitie's e crema di limone di maria



## **Ingredienti**

1 confezione di biscotti McVitie's Digestive alla Frutta

1 ciotola di crema pasticcera al limone

4 cucchiaini di miele

## **Preparazione**

Come primo passaggio tritare nel mixer i biscotti McVitie's Digestive alla Frutta, dopo di chè aggiungere i 4 cucchiaini di miele.

Disporre il composto in una pirofila e schiacciare bene fino a formare una base uniforme.

Porre in frigorifero per un paio d'ore in modo che possa solidificarsi dopo di chè formare uno strato con la crema al limone e porre in frigorifero due ore prima di servire.

[http://cucinaefantasiaconmary.blogspot.it/2014/06/profumo-di-limone\\_21.html](http://cucinaefantasiaconmary.blogspot.it/2014/06/profumo-di-limone_21.html)