

Torta ai biscotti

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Biscotti oro saiwa	500 g
margarina	250 g
uva secca	100 g
cioccolato fondente	100 g
caramelle Gelée	20
bicchiere granella di nocciole	1
bicchiere latte	1
albumi d'uovo	3
zucchero	6

Procedimento

- Dentro una ciotola, prima sbriciolate i biscotti, tagliate a pezzettini il cioccolato fondente e le caramelle Gelée, mettete un bicchiere di granella di nocciole, l'uva passa e infine mescolate tutto insieme.
- Dentro a questo impasto, mettete un bicchiere di latte e mescolate tutto insieme, finché è omogeneo.
- Poi si mette dentro a una tortiera e si mette nel frigo per 5 min.
- Trascorsi 5 minuti si prende la torta e la si decora con la meringa di albumi e zucchero.