

Ingredienti

biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

350g di zucchero

750g di latte

500g di panna da montare

200g di cioccolato fondente

granella di nocciole

Preparazione

Preparare il gelato alla stracciatella.

Mettere in un tegame sul fuoco 350g di zucchero con 250g di latte, mescolando fino a che lo zucchero non si è sciolto poi lasciarlo raffreddare.

Aggiungere 500g di latte e la panna da montare, mettere nella gelatiera e far rapprendere oppure mettere nel congelatore e girarlo di tanto in tanto , quando è quasi ristretto aggiungere il cioccolato tritato a scaglie.

Appoggiare il primo biscotto sul piano da lavoro e mettere sopra un bel cucchiaio di gelato.

Coprire con il secondo biscotto e passare nella granella di nocciole.

Mettere in freezer questi biscotti gelato fino al momento di gustarli!

http://www.ricettegustose.it/Semifreddi_e_gelati_1_html/Biscotto_con_gelato_alla_stracciatella_e_granella_di_nocciole.html