

Ingredienti

8 biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

3 tuorli d’uovo

100g di zucchero

250ml di latte intero

2 cucchiai di pasta di nocciole (preparato per gelati)

200ml di panna montata

una manciata di nocciole sgusciate

Preparazione

In una terrina montare i tre tuorli con i 100g di zucchero.

Quando il composto diventerà spumoso, aggiungere 250ml di latte intero.

Unire 2 cucchiai di pasta di nocciole (preparato per gelati) e 200ml di panna montata e amalgamare il tutto cercando di non smontare la panna.

Versare nella gelatiera.

Quando il gelato sarà pronto aggiungere delle nocciole intere.

Inserire un biscotto McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena in un coppapasta e riempirlo di gelato fino al bordo.

Sfilare lentamente il coppapasta e ricoprire con un altro biscotto McVitie’s Digestive.

Riporre in freezer a solidificare per circa 1 ora.

Optional: per rendere la ricetta ancora più gustosa si possono usare i McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte, con la parte

ricoperta di cioccolato verso l’interno.

Se si preferisce servire il gelato nelle coppette frullare i biscotti McVitie’s Digestives e spolverarli sopra.

http://cookeryaddicted.blogspot.it/p/dolci.html