

Ingredienti

200ml di panna liquida da montare

250gr di yogurt ai frutti di bosco

1 vasetto di mirtilli sciroppati

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

1 confezione di McVitie’s Digestives ai Fiocchi D’Avena

1 confezione di piccoli wafer ricoperti di cioccolato

100gr di burro

Preparazione

Sbriciolare le due confezioni di biscotti McVitie’s ed amalgamare bene con il burro che è stato fatto sciogliere precedentemente in un tegame.

Disporre il composto in uno stampo apribile di circa 26 cm. e riporre in frigorifero.

Montare la panna, unire lo yogurt ai frutti di bosco ed il vasetto di mirtilli sciroppati.

Versare la crema ottenuta sulla base di biscotto. Livellare bene il tutto e guarnire con i piccoli wafer ricoperti di cioccolato e con altre decorazioni a vostro piacimento.

Mettere il tutto nel congelatore e tirare fuori circa 15 minuti prima di servire.

http://blog.giallozafferano.it/adryincucina/semifreddo-ai-mirtilli/