

Ingredienti per 8 persone:

8 biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

200ml di panna liquida

1 cucchiaio di zucchero a velo

2 cucchiai di cacao amaro

1 fialetta di aroma all’arancia

scorza grattugiata di un’arancia

Preparazione

Dividere la panna a metà in due ciotole, metterne una in frigo.

Montare l’altra metà con la fialetta di aroma all’arancia, aggungere la scorza di arancia e amalgamare delicatamente.

Prendere 8 stampini (tipo quelli per muffin in silicone) e riempirli per metà con il composto.

Metterli in freezer per farli solidificare.

Nel frattempo, montare la panna che avevate messo da parte in frigo con il cacao e lo zucchero a velo.

Con questo composto fare un altro strato su quello precedente, chiudere con un biscotto e rimettere in frezeer per almeno 4 ore.

Prima di servirli, capovolgerli in un piatto, eliminando lo stampino, e cospargere ogni semifreddo all’arancia e cioccolato con un po’ di cacao.

http://blog.giallozafferano.it/ricettedimarina/semifreddo-arancia-e-cioccolato/