Ingredienti (per 10 biscotti gelato)

20 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

Gelato alla banana q.b.

Per il gelato alla banana circa 600gr. di prodotto:

200g di polpa di banana (circa 1 banana e mezza)

3 cucchiai di succo di limone

150g di panna da montare 100% vegetale (potete sostituirla con della panna fresca vaccina)

50g di latte di soia (potete sostituire con del latte fresco intero vaccino)

150g di zucchero

Una fialetta di aroma alla vaniglia

Preparazione

Iniziare con il preparare il gelato:

mettere nel freezer il cestello e la pala per fare il gelato.

Sbucciare le banane, tagliarle a tocchetti, pesarne 200g e frullarle con un frullatore ad immersione con il succo del limone e metà dello zucchero.

Poi aggiungere al frullato la panna, il latte, l’aroma di vaniglia e lo zucchero restante.

Miscelare con cura e versare nel cestello della macchina del gelato, tolto dal freezer e quindi ben freddo.

Azionare la macchina come da istruzioni.

Mettere il gelato in freezer per almeno due ore così da farlo rassodare bene.

Trascorso il tempo di riposo, prendere i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte e aiutandosi con un cucchiaio o un

dosatore per gelato, mettere una pallina di gelato sopra il biscotto, dalla parte del cioccolato, quindi chiudere con un altro biscotto (il cioccolato dovrà essere sempre dalla parte del gelato).

Con una spatolina livellare il gelato in eccesso, far riposare in frigorifero per almeno due ore prima di servire.

http://blog.giallozafferano.it/lericettedielenuar/digestive-cioccolato-gelato-banana/