

Ingredienti

(per 10 biscotti)

20 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

Gelato al caffè q.b.

Per il gelato al caffè (circa 600g di prodotto):

250g di latte di soia

150g di panna da montare 100% vegetale

5g di caffè liofilizzato

130g di zucchero

Preparazione

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

Sciogliere il caffè e lo zucchero nel latte caldo, poi mettere a raffreddare in frigorifero per mezz’ora.

Aggiungere la panna e mischiare molto bene con una frusta, quindi versare nel cestello della macchina del gelato (tolto dal freezer) ben freddo e azionare la macchina come da istruzioni.

Mettetere 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 sopra al biscotto dalla parte del cioccolato e chiudere con un altro biscotto (il cioccolato dovrà essere sempre dalla parte del gelato).

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

Passare i biscotti nelle codette di cioccolato fondente e servire subito.

http://blog.giallozafferano.it/lericettedielenuar/biscotti-digestive-gelato-caffe/