

# Ingredienti

270g di acqua

110g di zucchero di canna bianco

1 punta di cucchiaio di farina di semi di carrube

120g di succo di arancia

2 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

## Preparazione

Per prima cosa ho preparato il sorbetto.

Ho messo l’acqua in un pentolino e l’ho fatta scaldare sul fuoco.

Nel frattempo ho mescolato lo zucchero con la farina di carrube e poi ho versato il tutto nel pentolino.

Ho fatto sciogliere e ho amalgamato bene con il frullatore a immersione.

Ho fatto raffreddare lo sciroppo lasciandolo in frigorifero per circa 1 ora.

Ho aggiunto quindi il succo di arancia e ho amalgamato nuovamente con il frullatore a immersione.

Ho versato il composto nel cestello della gelatiera e ho fatto mantecare per circa 30-40 minuti.

Una volta pronto il sorbetto l’ho usato per farcire uno dei biscotti e ho ricoperto con il secondo.

http://nuvolarosa-creazioni.blogspot.it/2013/04/ricetta-biscotto-goloso-con-sorbetto.html