Ingredienti per due coppette

200g di yogurt intero

4 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

50g di latte intero

2 cucchiaini di zucchero a velo

2g di colla di pesce o un foglio

Preparazione

Mettere a bagno in acqua fredda la colla di pesce.

In una ciotola sbriciolare non troppo finemente i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte.

Aggiungere lo yogurt e lo zucchero a velo e amalgamare bene il tutto.

Scaldare il latte per un minuto al microonde, unire la colla di pesce strizzata e mescolare sino al suo completo scioglimento.

Unire il latte caldo al composto precedentemente preparato, amalgamando bene.

Versare nelle coppette e lasciare raffreddare a temperatura ambiente per poi far riposare almeno un’ora in frigorifero.

Prima di servire il semifreddo, decorare a piacere: si può cospargere con cioccolato grattugiato e inserire mezzo biscotto McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte.

http://blog.giallozafferano.it/ricetteconamore/semifreddo-allo-yogurt-e-biscotti-digestive-al-cioccolato