Ingredienti

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

375g di latte

187g di latte condensato

250g di panna fresca

50g di zucchero

60g di polpa di passion fruit

Preparazione

Per prima cosa si deve preparare il gelato al passion fruit.

Raccogliere in una casseruola il latte con lo zucchero e farlo bollire.

Togliere dal fuoco, aggiungere la panna, il latte condensato e la polpa al passio fruit.

Lasciare raffreddare in frigorifero per circa un’ora e mezza, poi mantecarlo nella gelatiera.

Quando il gelato è pronto, preparare una teglia rivestita di carta da forno, adagiarvi i coppapasta dello stesso diametro del biscotto McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte e riempirli con il gelato.

Metterli in freezer fino al completo congelamento.

Quando il gelato è pronto, togliere dal freezer, sfilare i coppa pasta e posizionare la cialda di gelato tra i due biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte.

A piacere, cospargere i lati aperti con zuccherini o cereali e riporli in freezer sino al momento di consumarli.

http://tecioccolato.blogspot.it/2013/08/cookies-passion.html