

## Ingredienti per 5 coppette

5 vasetti di yogurt alla banana

150g di cioccolato fondente (o al latte se si preferisce)

200g di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

miele

## Preparazione

Sminuzzate la cioccolata lasciando dei pezzi un po’ più grandi, attenzione: non riducetela in farina altrimenti nello yogurt si scioglie.

Fate lo stesso con i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte ma lasciandoli un po’ più grossi del cioccolato, devono essere il croccante del dessert.

Prendete un bel bicchiere ampio o delle coppette (mi piace l’idea del vetro perché lascia intravedere la stratificazione della coppetta e la rende super invitante).

Cominciate con il cioccolato e coprite con i pezzettini di biscotto.

A filo aggiungeteci mezzo cucchiaino di miele, versandolo con movimento circolare cosicché sia distribuito sulla superficie in modo omogeneo.

Coprite il tutto con metà di yogurt alla banana per ciascuna coppetta.

Ora ripetete allo stesso modo la stratificazione del “croccante”, un filo di miele e chiudete con il restante yogurt.

Vi basterà ora decorare le coppette con un’ultima spolverata di cioccolato e biscotti (usate i pezzi un po’ più grandi) e un ultimo filo di miele per rendere brillante il vostro dessert.

http://cuochesidiventa.wordpress.com/2013/03/03/cooking-with-cookies-coppette-yogurtose-choco-banana-per-dare-il-benvenuto-al-primo-caldo/