Ingredienti

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

100ml di panna fresca da montare

1 cucchiaio di zucchero a velo

aroma vaniglia o cannella300g di more selvatiche

Preparazione

Cone prima cosa, prendere le more e sciacquarle velocemente sotto il getto dell’acqua fredda.

Per farlo è utile metterle prima in uno scolapasta, quindi, dopo averle sciacquate, farle scolare bene.

Poi disporle su di un canovaccio e molto delicatamente tamponarle per eliminare tutta l’umidità.

In una ciotola, mettere la panna già fatta raffreddare precedentemente in frigo.

Con l’aiuto delle fruste elettrice, iniziare a montare la panna e dopo qualche minuto, aggiungere lo zucchero a velo e l’aroma scelto.

Continuare a montarla fino a neve soda.

Adesso che è tutto pronto, si può iniziare a decorare i dischetti golosi.

Mettere la panna montata in una sac à poche con il beccuccio apposito, quindi decorare ogni biscotto McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte con un bel ciuffo di panna.

Per completare, mettere le more, disponendole a piacere.

http://blog.giallozafferano.it/myrossofragola/dischetti-golosi-con-panna-e-more-selvatiche/