

Ingredienti

14 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

250g di panna montata

2 vasetti di yogurt alla vaniglia

3 cucchiai di farina di cocco

una manciata di granella di cioccolato

Preparazione

In una terrina incorporare 250g di panna montata e i due vasetti di yogurt alla vaniglia.

Aggiungere i 3 cucchiai di farina di cocco e la granella di cioccolato e amalgamare il tutto.

Disporre su di un piatto i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte.

Riempire i biscotti con la crema ottenuta e ricoprire il tutto con un secondo biscotto, avendo cura di uniformare lo strato di crema e di livellare bene i bordi.

Mettere in congelatore per far rassodare e prima di servirli lasciarli qualche minuto a temperatura ambiente.

http://blog.giallozafferano.it/adryincucina/gelatone-mcvities/