

Ingredienti

per 6 bicchierini:

10 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

Per la crema allo yogurt:

250g di yogurt intero bianco

2 cucchiai di miele d’acacia

1 cucchiaino di cannella

Per la salsa di mirtilli:

100g di mirtilli freschi

50g di zucchero

1 cucchiaio di miele

2 cucchiai di acqua

Per la bagna al caffè:

100ml di caffè

Zucchero q.b.

Un cucchiaino di cannella

Preparazione

Iniziare preparando il caffè che servirà poi per bagnare i biscotti.

Preparare una moka da 4ps. circa, una volta fuoriuscito tutto il caffè, mettere il cucchiaino di cannella, zuccherare a piacere, mescolare il tutto molto bene e far raffreddare.

Se si utilizza la macchinetta per espresso, fare 80ml di caffè e 20ml di acqua altrimenti sarà troppo forte.

Quindi preparare la salsa di mirtilli. In un pentolino mettere i mirtilli, lo zucchero, il miele e l'acqua.

Far cuocere per una decina di minuti fino a quando non si sarà sciolto completamente lo zucchero e i mirtilli avranno iniziato a rompersi.

Mettere in una ciotola e lasciare da parte.

Prendere lo yogurt e mischiarlo al miele e alla cannella.

A questo punto si è pronti per preparare i bicchierini.

Prendere i biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte e inzupparli molto velocemente nel caffè dalla parte al naturale, altrimenti il cioccolato si scioglierà. Romperli grossolanamente e metterli nei bicchierini creando un primo strato.

Con un cucchiaino o una sac à poche, mettere due cucchiaini di yogurt.

Continuare alternando ancora uno strato di biscotti imbevuti nel caffè e coprire con lo yogurt.

Terminare gli strati con la salsa ai mirtilli e decorare con una fogliolina di menta.

http://blog.giallozafferano.it/lericettedielenuar/bicchierini-yogurt-digestive-salsa-mirtilli/