

Ingredienti per 4 biscotti gelato:

250g di yogurt magro ai mirtilli (2 vasetti)

50g di mirtilli freschi

8 biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

Preparazione

Per iniziare mettete un contenitore di alluminio in freezer e lasciatelo raffreddare per un’ora.

Frullate i mirtilli, aggiungeteci lo yogurt e frullate ancora per far incorporare aria.

Riprendete lo stampo, versateci lo yogurt, livellate e rimettetelo in freezer per 30-40 minuti.

Con un tagliabiscotti tondo ricavate il “ripieno” dallo yogurt ormai solido e posizionatelo su un biscotto McVitie’s Digestives alla Frutta, coprite con un’altro biscotto e rimettete a congelare.

PS: Questa è solo una delle mille versioni che potete creare, volete altre idee?

Usate biscotti al cioccolato (meglio se ricoperti di cioccolato), uno yogurt cremoso al cocco e una manciata di cocco grattugiato.

Frollini alla vaniglia con uno yogurt alla fragola e pezzi di frutta.

Insomma i gusti di yogurt sono tantissimi e potete sbizzarrirvi all’infinito abbinando i biscotti.

http://unagattaincucina.blogspot.it/2013/04/biscotto-gelato-ai-mirtilli_23.html