Ingredienti

26 biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

250ml di panna vegetale per dolci

2 cucchiaini rasi di zucchero a velo

Preparazione

Montate la panna con lo zucchero a velo.

Prendete una pirofila e rivestitela con la pellicola trasparente.

Mettete la panna sopra un biscotto e poi ricoprite con l’altro, eliminando l’eccesso di panna ai lati.

Fate questo procedimento per tutti i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta.

Ricoprite tutto con la pellicola e riponete in freezer per almeno 2 ore.

Una vera bontà questo biscotto gelato.

http://blog.giallozafferano.it/dolcissimastefy/biscotto-gelato/