

Ingredienti

Per ogni gelato/biscotto:

2 biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

pasta di zucchero rosa (una più chiara e una più scura), bianca e nera

gelato color rosa, il gusto può essere: fragola, anguria, zucchero filato…

Preparazione

Prendere il biscotto McVitie’s Digestives alla Frutta e decorarlo realizzando il volto di un simpatico maialino.

Sarà facile: coprire il biscotto con uno strato di pasta di zucchero rosa chiaro.

Creare un ovale da usare come naso e fare due fori al centro e due triangoli per le orecchie, tutto questo con il rosa più scuro.

Poi creare due palline bianche e due più piccole nere per gli occhi.

Prendere il gelato e metterlo sull’altro biscotto creando una forma tridimensionale di circa 2/3cm di altezza per il diametro.

Mettere il Digestive-Maialino sul Digestive-Gelato e servire.

NB: Ricordarsi di fare i passaggi velocemente e in ambienti freschi, il gelato artigianale si scioglie facilmente.
Si consiglia di fare la decorazione prima di tirare fuori dal congelatore il gelato, anche se è una decorazione semplice.

http://campionietester.wordpress.com/2014/06/24/biscotto-gelato-con-mcvities-digestive/