

Ingredienti

Per la base:

250g di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

80g di burro

2 cucchiai di nocciole tritate

150g di yogurt

Per la crema:

125g di panna montata

125g di yogurt ai mirtilli

200g di mirtilli freschi (ne lascerete qualcuno per la decorazione finale)

Preparazione

Per la base:

Tritare i biscotti, aggiungerli nel burro fuso e le nocciole, versare negli stampini e porre a solidificare nel frigo per due ore.

Per la crema:

Montare la panna dopodiché aggiungere lo yogurt, amalgamare delicatamente dall’alto verso il basso per non smontare il composto, versare i mirtilli lavati ed asciugati.

Versate sopra la base di biscotti e porre in freezer per due ore a solidificare.

Al momento di servire il semifreddo montare la panna e decorare la superficie del dolce e guarnire con i mirtilli.

http://wwwlasemplicitaincucinadisabella.blogspot.it/2012/07/brivido-freddo-ai-mirtilli.html