

Ingredienti

200ml di panna da montare zuccherata

3 cucchiai abbondanti di pasta ai frutti di bosco

topping ai frutti di bosco

amarene

1 confezione di biscotti McVitie’s alla Frutta

Preparazione

Montate la panna, che avrete tenuto in frigo per almeno un paio di ore, il tempo necessario a renderla bella soda.

Unite la pasta ai frutti di bosco ed amalgamate con delicatezza, senza far smontare la panna.

Mettete ora il composto in stampini in silicone, perfetti anche per il congelatore, ed all’interno mettetevi qualche buonissima amarena.

Sbriciolate i biscotti McVitie’s alla Frutta con un batticarne in modo grossolano ed aggiungete anche questi.

Porre in congelatore per almeno una notte.

Prima di gustare questa prelibatezza cospargete di topping ai frutti di bosco.

http://pamelinaincucina.blogspot.it/2013/05/gelato-ai-frutti-di-bosco-e-biscotti.html