

Ingredienti

1 preparato per panna cotta

Latte

Panna fresca

Marmellata ai frutti di bosco

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestive alla Frutta

Preparazione

Preparare la panna cotta cuocendo latte e panna insieme.

Prendere uno stampino rotondo in alluminio e far un primo strato di marmellata ai frutti di bosco.

Mettete un biscotto McVitie’s Digestive alla Frutta, e mettete su la panna cotta ancora calda.

Aspettare che si raffreddi e mettere in frigo per 2/3 ore. Prenderlo dal frigo e togliere dallo stampo, ed adagiate su un’altro biscotto McVitie’s Digestive alla Frutta.

Il biscotto all’interno sarà morbido.

http://cucinacontonia.blogspot.it/2014/03/panna-cotta-ai-frutti-di-bosco.html