

Ingredienti

14 biscotti McVitie’s Original Digestive

250g di panna per dolci

200g di formaggio cremoso

70g di zucchero a velo

Preparazione

In una ciotola abbastanza capiente sbattere con un frullatore i 200g di formaggio e i 70g di zucchero a velo per circa 5 minuti.

Poi aggiungere al composto la panna, versandola a filo molto lentamente.

Alla fine continuare a lavorare con il frullatore per altri 10 minuti.

A questo punto prendere un biscotto McVitie’s Original Digestive, farcirlo a piacere aiutandosi con una spatolina e poi richiudere il tutto con un altro biscotto, premendo leggermente.

Aggiustare i bordi per eliminare il composto fuoriuscito e procedere con i restanti biscotti.

Fatto ciò, lasciare in freezer per circa 2 o 3 ore; poi servire i biscotti gelato.

http://incucinaconrolu.altervista.org/le-mie-ricette/dolci-e-dolcetti/22-ricette/dolci-e-dolcetti/206-biscotto-gelato