

Ingredienti

20 biscotti McVitie’s Original Digestive

150gr di latte intero fresco

80gr di cacao amaro in polvere

100gr di panna fresca

140gr di zucchero semolato

Cocco a scaglie q.b.

Preparazione

Iniziare preparando il gelato.

In un pentolino antiaderente, portare a bollore il latte.

Nel frattempo, in una ciotola setacciare il cacao, aggiungere lo zucchero e mischiare con una frusta.

Versare a filo il latte bollente e mischiare bene con la frusta fino a far sciogliere completamente lo zucchero ed il cacao.

Aggiungere la panna, mischiare ancora con la frusta e mettere in frigorifero per mezz’ora.

Trascorso il tempo di raffreddamento, mettere il composto nella gelatiera e azionare la macchina per 30 minuti.

Passati i 30 minuti, mettere il gelato in freezer per due ore così da farlo rassodare per bene.

Quindi togliere il gelato dal freezer e aiutandosi con un cucchiaio o con l’apposito attrezzo del gelato, disporre sul dorso di un biscotto una cucchiata di gelato, chiudere con l’altro biscotto, sempre dalla parte del dorso, e passare nella granella di cocco a scaglie.

Se il gelato tende a sciogliersi, metterli ancora per mezz’oretta in freezer e poi degustarli subito!

http://blog.giallozafferano.it/lericettedielenuar/biscotti-digestive-con-gelato-al-cioccolato-e-cocco/