

Ingredienti per 6 monoporzioni:

200 gr di McVitie’s Original Digestive

80 gr di burro

120 gr di gelato alla panna

q.b. di frutti rossi

Preparazione

Sbriciolare i biscotti Digestives di McVitie’s e sciogliere il burro. Unirli e formare dei piccoli cestini.

Fare raffreddare mezz’ora nel congelatore. Quando saranno abbastanza solidi riempirli con il gelato e mettere al centro di ogni sfera i frutti rossi.

Possono essere serviti sia come cestini che unendo le due semisfere.

Servire con una salsa ai frutti di bosco o semplicemente riscaldando della marmellata ed aggiungendo un po’ d’acqua in modo da renderla più liquida. In alternativa, preparare una coulis, facendo cuocere in padella i frutti rossi con zucchero e succo di limone per qualche minuto.

www.instagram.com/givemefood.it/