

Ingredienti

250ml di panna fresca o mascarpone

200ml di latte

20ml di zucchero liquido di canna

2 caffè ristretti

biscotti McVitie’s Original Digestive

liquore a piacere

2 gocce di aroma al tiramisù

cacao amaro

Preparazione

Metto insieme panna, latte, zucchero di canna liquido,caffè e aroma tiramisù.

Mescolo bene e trasferisco nella gelatiera.

Imposto la gelatiera 45°.

Rompo grossolanamente i biscotti McVitie’s Original Digestives e bagno con un cucchiaino di liquore.

Finito il programma, spengo la gelatiera.

Stendo un strato di gelato nella vaschetta alternando con uno di biscotti imbevuti di liquore.

Per guarnizione, topping croccante al cioccolato.

http://anna-saporiesorrisi.blogspot.it/2013/02/gelato-al-gusto-tiramisu-con-biscotti.html