

Ingredienti

1 confezione di biscotti McVitie’s Original Digestive

500ml di panna per dolci

400g di nutella

latte tiepido q.b.

Preparazione

Mettere a bagnomaria la nutella finché non è ben sciolta.

Prendere il tegame con cerniera laterale di 26 cm.

Inzuppare i biscotti nel latte tiepido e aggiungere la nutella ben sciolta, stendendola sopra.

Aggiungere la panna precedentemente montata e continuare di nuovo bagnando i biscotti e aggiungendo la nutella e poi la panna.

Alla fine fare un decoro e metterla nel freezer per 4-5 ore.

http://agnesecasamassima.blogspot.it/2013/01/il-mio-dessert-preferito.html