

Ingredienti

Una confezione di preparato per panna cotta

250ml di panna fresca

200ml di latte

6 biscotti McVitie’s Original Digestive

Preparazione

Portare ad ebollizione il latte con la panna.

Mentre il latte e la panna arrivano ad ebollizione tritare i biscotti McVitie’s Original Digestives finemente e miscelarli insieme alle bustine di caramello che sono di norma in dotazione nelle confezioni.

Una volta giunto a ebollizione il latte con la panna, aggiungere la bustina di preparato e riportare ad ebollizione per circa due minuti.

Una volta pronto, versare il composto nella ciotola con i biscotti caramellati.

A questo punto procedere col riempire dei pirottini di alluminio con il composto e lasciar raffreddare prima di porre in frigo.

Dopo qualche ora di frigo il dessert freddo di panna cotta con McVitie’s sarà pronto.

http://cucinaefantasiaconmary.blogspot.it/2014/07/panna-cotta-con-mc-vities.html