



biscotto gelato al mascarpone, panna e cioccolato di valentina



Ingredienti

16 Biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena

200g di mascarpone

100ml di panna vegetale

2 cucchiaini di zucchero semolato

Scaglie di cioccolato qb



biscotto gelato al mascarpone, panna e cioccolato di valentina

Preparazione

Per prima cosa preparare la crema: versare il mascarpone e lo zucchero in una ciotola e lavorare il tutto con uno sbattitore elettrico in una planetaria; dopodichè aggiungere la panna e montare per bene.

In un vassoio preparare la metà dei biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena, riempire una sac à poche con il composto e spalmare la superficie di ogni biscotto, cercando di coprire per bene tutta la circonferenza.

Adagiare sopra gli altri biscotti e cospargere l'intero bordo con le scaglie di cioccolato.

Mettere in freezer per almeno 3 ore, poi tirare fuori i biscotti gelato e lasciare a temperatura ambiente per 10 minuti prima di servire.

<https://blog.giallozafferano.it/fantasiaincucinaconvalen/biscotto-gelato-mascarpone-panna-cioccolato/#>

Cerca

Ricerca per:

Categories

Le Ricette dei nostri fan

McVitie's Original Digestive

McVitie's Digestive al Cioccolato

McVitie's Digestive Integrali

McVitie's Avena

McVitie's Digestive alla Frutta

Le Video Ricette dello Chef Fabio Baldassarre

Cheesecake e altre ricette dolci

Le ricette dello chef Fabio Baldassarre

Le nostre Videoricette

Tag

arancia **biscotti** cacao cacao amaro caffè cannella cheesecake cioccolato cioccolato al latte cioccolato bianco cioccolato fondente cocco coppa crema **dessert** dolce **dolci**



biscotto gelato al mascarpone, panna e cioccolato di valentina

focchi d'avena formaggio spalmabile fragole frutta frutti di bosco gelato limone mandorle
marmellata mascarpone **mcvities** mele merenda miele mirtilli nocciole panna panna
montata pere **ricetta** ricotta salame semifreddo tiramisù **torta** vaniglia yogurt zucchero a
velo