



biscotto con gelato alla stracciatella e granella di nocciole di ivana



## Ingredienti

biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena

350g di zucchero

750g di latte

500g di panna da montare

200g di cioccolato fondente

granella di nocciole

## Preparazione

Preparare il gelato alla stracciatella.

Mettere in un tegame sul fuoco 350g di zucchero con 250g di latte, mescolando fino a che lo zucchero non si è sciolto poi lasciarlo raffreddare.

Aggiungere 500g di latte e la panna da montare, mettere nella gelatiera e far rapprendere oppure mettere nel congelatore e girarlo di tanto in tanto , quando è quasi ristretto aggiungere il cioccolato tritato a scaglie.

Appoggiare il primo biscotto sul piano da lavoro e mettere sopra un bel cucchiaino di gelato.

Coprire con il secondo biscotto e passare nella granella di nocciole.

Mettere in freezer questi biscotti gelato fino al momento di gustarli!

[http://www.ricettegustose.it/Semifreddi\\_e\\_gelati\\_1\\_html/Biscotto\\_con\\_gelato\\_alla\\_stracciatella\\_e\\_granella\\_di\\_nocciole.html](http://www.ricettegustose.it/Semifreddi_e_gelati_1_html/Biscotto_con_gelato_alla_stracciatella_e_granella_di_nocciole.html)