



biscotto gelato al mascarpone, panna e cioccolato di valentina



biscotto gelato al mascarpone, panna e cioccolato di valentina



biscotto gelato al mascarpone, panna e cioccolato di valentina



Ingredienti

16 Biscotti McVitie's Digestives ai Flocchi d'Avena

200g di mascarpone

100ml di panna vegetale

2 cucchiari di zucchero semolato

Scaglie di cioccolato qb

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.



biscotto gelato al mascarpone, panna e cioccolato di valentina

In un vassoio preparare la metà dei biscotti McVitie's Digestives 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/#>