



Ingredienti

150g di biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena

75g di burro

500g di mascarpone

200g di formaggio morbido spalmabile

200ml di panna da montare

50g di zucchero

350g di burro di arachidi

Salsa al cioccolato croccante

Preparazione

Sciogliere il burro a bagnomaria e tritare i biscotti con un frullatore.

Unire i due composti e versare quanto ottenuto sul piatto in ceramica come base del semifreddo.

In una ciotola mischiare lo zucchero con il formaggio spalmabile, unire quindi il mascarpone, il burro di arachidi e mescolare per bene.

Aggiungere, infine, la panna precedentemente montata.

Versare questa crema sulla base di biscotto, livellare con un cucchiaio e poi se si vuole decorare con una forchetta.



semifreddo al burro di arachidi di valeria

Mettere in frigo a rassodare per circa 5-6 ore.

Servire il semifreddo al burro di arachidi accompagnato dalla glassa croccante al cioccolato.

<http://blog.giallozafferano.it/dolcesalatodop/semifreddo-burro-arachidi/>