Ingredienti

per 6 biscotti

250g di panna da montare

12 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

2 albumi

75g di zucchero

Aroma di vaniglia

Gocce di cioccolato

Latte per spennellare

Preparazione

In una ciotola montare gli albumi a neve ben ferma e mano a mano unire lo zucchero fino ad avere un composto sodo.

In un’altra ciotola montare bene la panna e unirla al composto preparato precedentemente, mescolando dall’alto verso il basso per non smontare il tutto.

Aggiungere qualche goccia di aroma alla vaniglia e le gocce di cioccolato.

Versare il composto in formine tipo muffin e far riposare in frizzer per almeno due ore.

Sformare la parte gelato e posizionarla tra due biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte precedentemente spennellati con un pò di latte.

Lasciare in frizzer fino al momento di servirli.

http://profumospeziato.blogspot.it/2013/08/biscotto-gelato.html