



## Ingredienti

1 confezione di biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte

375g di latte

187g di latte condensato

250g di panna fresca

50g di zucchero

60g di polpa di passion fruit

## **Preparazione**

Per prima cosa si deve preparare il gelato al passion fruit.

Raccogliere in una casseruola il latte con lo zucchero e farlo bollire.

Togliere dal fuoco, aggiungere la panna, il latte condensato e la polpa al passio fruit.

Lasciare raffreddare in frigorifero per circa un'ora e mezza, poi mantecarlo nella gelatiera.

Quando il gelato è pronto, preparare una teglia rivestita di carta da forno, adagiarvi i coppapasta dello stesso diametro del biscotto McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte e riempirli con il gelato.

Metterli in freezer fino al completo congelamento.

Quando il gelato è pronto, togliere dal freezer, sfilare i coppa pasta e posizionare la cialda di gelato tra i due biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte.

A piacere, cospargere i lati aperti con zuccherini o cereali e riporli in freezer sino al momento di consumarli.

<http://tecioccolato.blogspot.it/2013/08/cookies-passion.html>