



Ingredienti

Per la realizzazione dei cookies:

Biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte

Gocce di cioccolato

Per il gelato fiordilatte:

300ml di latte

300ml di panna fresca

180g di zucchero

2 bustine di vanillina

Preparazione

Sciogliere lo zucchero in 100ml di latte, in un pentolino o in microonde.

Far raffreddare circa 20 minuti a temperatura ambiente e mettere in frigo per un paio d'ore.

Montare la panna, unire latte e zucchero, il restante latte e la vanillina.

Mettere il composto nella gelatiera per un'ora e riporlo in freezer fino al giorno successivo, avendo cura di mescolarlo ogni tanto.

In assenza di gelatiera mettere il composto in un contenitore, preferibilmente d'acciaio, e porre in freezer rimescolando ogni 40/50 minuti fino a raggiungere la giusta consistenza.

Per la realizzazione dei cookies: togliere dal freezer il gelato un po' prima in modo tale che sia lavorabile.

Porre una pallina di gelato tra due biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte, la parte al cioccolato deve essere a contatto con il gelato.



Distribuire lungo tutto il bordo le gocce di cioccolato facendo una leggera pressione per farle aderire.

Passare subito in freezer e dopo 15 minuti avvolgere ogni cookie con pellicola trasparente prima di riporli nuovamente in freezer.

<http://blog.giallozafferano.it/casadellemeraviglie/cookie-digestive/>