



Ingredienti

125g di yogurt bianco

50g di biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte

15g di farina di cocco

una ciotolina trasparente

Preparazione

Montate la panna con un cucchiaino di zucchero e quando sarà pronta unirvi lo yogurt bianco e fare amalgamare per bene i due ingredienti con movimenti dal basso verso l'altro, in modo tale da non far smontare il composto.

Tritare i biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte lasciandone qualcuno a pezzettini più grossolani, altri molto finemente e unirli alla mousse insieme alla farina di cocco.

Mescolare il tutto, versare la mousse cioccococco in una ciotolina e ultimare decorando con un po' di biscotti sbriciolati, farina di cocco e con un biscottino.

La mousse cioccococco va conservata in frigorifero fino al momento di servirla.

<http://blog.giallozafferano.it/cucinafacileconelena/mousse-cioccococco/>