



## 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/>