



Ingredienti

1 pera

1 banana

1/2 foglio di gelatina

7 biscotti McVitie's Digestives alla Frutta

1 tazza di liquore all'amaretto (latte se è per bambini)

Preparazione

Mettere a mollo in acqua fredda la gelatina, quindi pulire e tagliare a pezzetti la frutta lasciandone solo qualche fetta da parte per la decorazione; mettere quello che rimane nel boccale del frullatore, quindi frullare la frutta senza aggiungere acqua.

Intiepidire il liquore o il latte, strizzare la gelatina e farla sciogliere nel liquore appena tiepido, quindi aggiungere il liquore alla frutta e frullare ancora un minuto per far amalgamare bene la gelatina al composto di frutta.

In una coppa, mettere tre biscotti McVitie's Digestives alla Frutta, aggiungere metà della frutta e mettere in freezer per 10 minuti.

Riprendere la coppa e mettere ancora tre biscotti McVitie's Digestives alla Frutta e il resto della frutta, quindi mettere in frigo fino al momento di servire.

Prima di servire il dessert, decorarlo con pezzetti di frutta e un biscotto McVitie's Digestives alla Frutta, sbriciolato in superficie.

<http://cucinateresa.blogspot.it/2014/11/coppa-light-di-frutta-e-biscotti.html>

-