



## **Ingredienti**

1l di panna  
3 fogli di colla di pesce  
1 baccello di vaniglia (o 2 bustine di vanillina)  
170g di zucchero  
80g di biscotti McVitie's Digestive al Cioccolato al Latte  
decorazioni varie

## **Preparazione**

Mettere a mollo la gelatina con un po' d'acqua.

Mettere la panna con la vaniglia e lo zucchero sul fuoco e riscaldare ma senza far raggiungere il bollore.

Strizzare la gelatina e mescolare alla panna, fuori dal fuoco, filtrare (nel caso del baccello) aggiungere i biscotti McVitie's Digestive al Cioccolato al Latte sminuzzati in pezzi non troppo piccoli e versare nello stampo.

Lasciare tutta raffreddare e mettere in frigo per tutta la notte.

Decorare a piacere e servire

<http://cucinareinsiemeate2.blogspot.it/2013/09/panna-cotta-croccante.html>