

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo di cioccolato e biscotti

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *40 MINUTI DI RIPOSO*



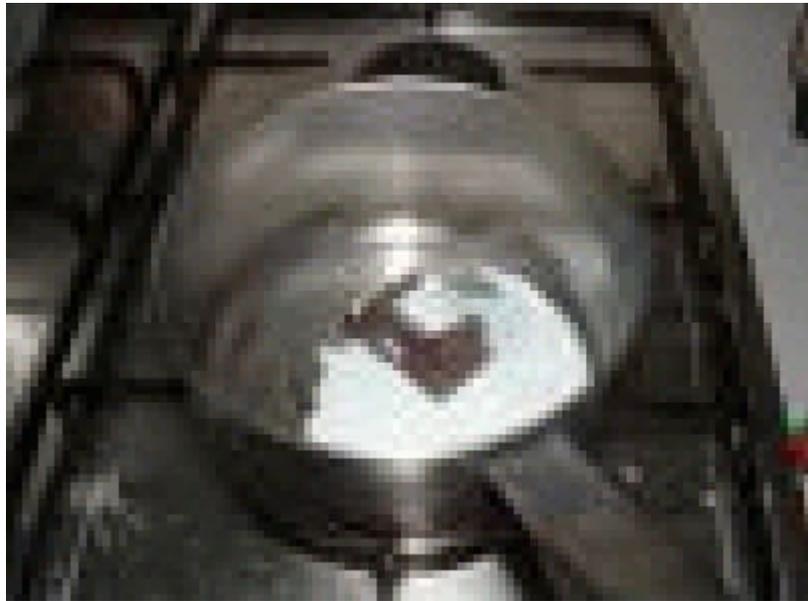
INGREDIENTI

- 350 g di biscotti secchi
- 150 g di burro
- 3 tuorli
- 75 g di zucchero a velo
- 50 g di cioccolato fondente 1 bicchiere di latte
- 50 g di nocciole tostate
- 1 cucchiaino di cacao amaro in polvere.

PREPARAZIONE



2 In una casseruola fate fondere il cioccolato fondente con 1/2 cucchiaino di latte.



3 In una ciotola e con le fruste elettriche montare per 5 minuti i tuorli con lo zucchero a velo.



4 Unite il cioccolato fuso.



5 Mescolare il burro morbido con il cacao ed unite al composto principale.



6 Unite 50 g di biscotti sbriciolati e le nocciole tritate.



7 Mescolare bene il tutto con il frullatore ad immersione.



8 Foderate 4 stampini monoporzioe con carta alluminio.



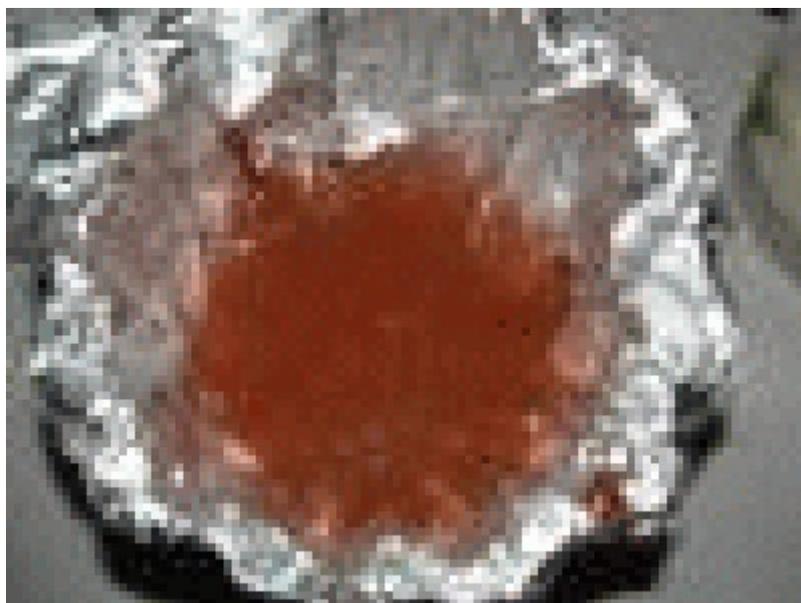
9

Rivestite gli stampini con i biscotti bagnati nel latte.



10

Versate metà della crema e alternare strati di biscotti passati nel latte e crema spolverizzando con cacao.



11 Terminate con uno strato di biscotti.

Fate riposare nel congelatore almeno 30 minuti.

Togliete dal congelatore 10 minuti prima di servirlo.

