

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.





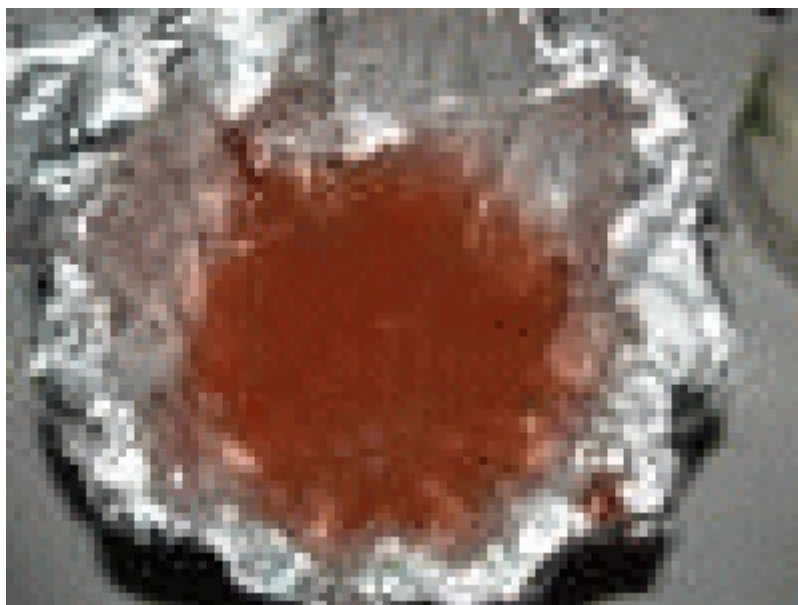
8 Foderate 4 stampini monoporzioe con carta alluminio.



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.

