

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo di cioccolato e biscotti

di: *alessia76*

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*



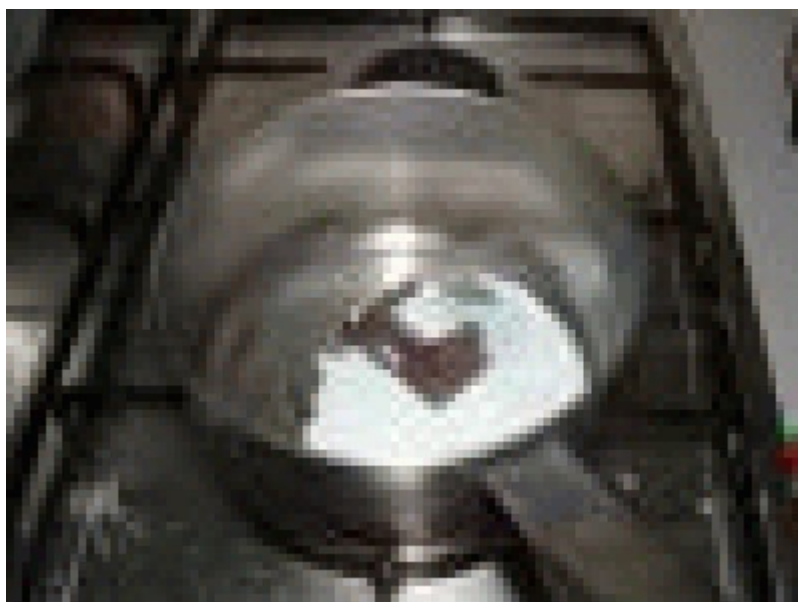
INGREDIENTI

- 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.



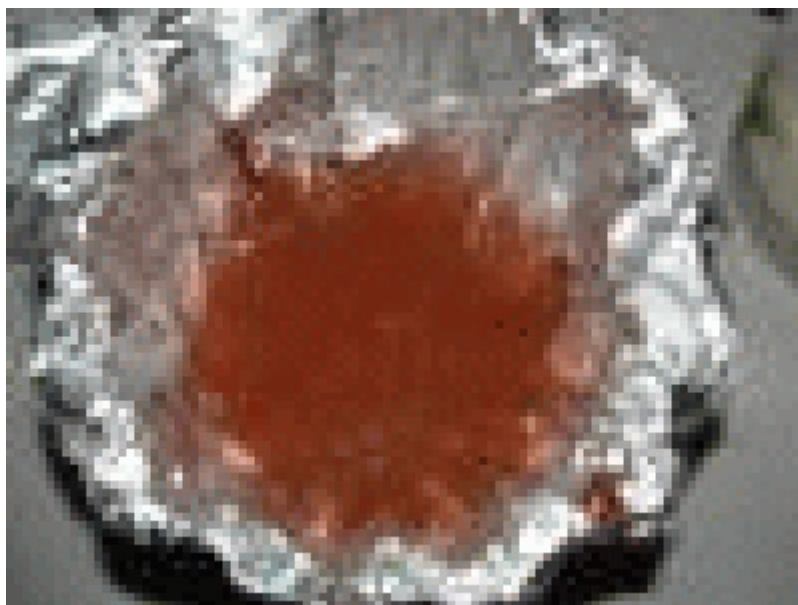
8 Foderate 4 stampini monoporzione con carta alluminio.



9 Rivestite gli stampini con i biscotti bagnati nel latte.



10 Versate metà della crema e alternate 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.

