

SEMIFREDDO VELOCE AL BISCOTTO

INGREDIENTI:

- 200 ml di latte di soia
- 400 ml di olio di semi
- una mela
- il succo di un mandarino
- 50 gr di zucchero di canna integrale
- 150 gr di biscotti digestive
- 200 gr di cioccolato fondente

PREPARAZIONE:

Monta il latte con l'olio in un bicchiere alto con il minipimer.

Aggiungi lo zucchero, il succo di un mandarino e la mela e frulla di nuovo.

Metti in una ciotola : sbriciola con le mani i biscotti e aggiungili al composto.

Versa dentro agli stampini o se preferisci in uno stampo grande.

Fai rassodare almeno due ore.

Calcola bene i tempi per estrarre il semifreddo: per gli stampini saranno sufficienti alcuni minuti e per quello grande venti minuti.

Fai sciogliere il cioccolato fondente al microonde o a bagno maria e versalo sopra.

Decora a piacere.

Permalink: <http://veghissimo.wordpress.com/2014/12/27/semifreddo-veloce-al-biscotto/>