

GELATO BISCOTTO AL MASCARPONE

TEMPO PREPARAZIONE 15 minuti

PORZIONI 6 persone

INGREDIENTI

250 g mascarpone

12 biscotti secchi

3 cucchiaini codette zucchero

1 cucchiaino stevia in polvere

2 cucchiaini cacao amaro in polvere

PREPARAZIONE

- Dividete a metà il mascarpone. Nella prima metà aggiungete mezzo cucchiaino di stevia e le codette di zucchero. Nella seconda metà invece il cacao amaro e mezzo cucchiaino di stevia.
- Mescolate bene entrambe le porzioni di mascarpone. Spalmate su ciascun biscotto la crema al mascarpone e poi quella al cioccolato.
- Chiudete con un altro biscotto e cospargete tutto intorno altre codette. Continuate così sino al termine degli ingredienti. Mettete in freezer per circa mezz'ora e servite.

NOTE: Potete conservarli in freezer e poi lasciarli a temperatura ambiente per alcuni minuti prima di servire affinché si ammorbidiscano.