

Semifreddo di biscotti al doppio cioccolato



Voglia di dolce, meno voglia di accendere il forno? Beh allora ti consiglio la ricetta di questo semifreddo di biscotti al cioccolato che mi ha whatsappato un mio amico!

Grazie Alby per la ricetta...coglie in pieno il motto del mio blog...semplice, veloce e gustoso! Vista e postata!

★ INGREDIENTI ★

1. Una confezione di grancereale al cioccolato
2. 100 gr di cioccolato fondente

3. Una ricottina

4. Miele qb

★ PROCEDIMENTO ★

- Riduci in scaglie il cioccolato
- Mescola ricotta, miele ed aggiungi le scaglie di cioccolato
- Farcisci un biscotto e chiudilo con un altro, a mo' di panino
- Metti in frigo per un paio d'ore

Goditi il tuo semifreddo di biscotti al doppio cioccolato e non sentirti in colpa...si vive una volta sola... vero Alby? :0)



[Strudel a modo mio](#)



Pasticciamociogiusy □ SFOGLIA CON MELE □

Questo e' un dolce che chiunque può fare e ti assicuro, minimo sforzo massima resa! Dello strudel a parte le mele in realtà ha solo la forma, in famiglia no uvette, no pinoli e quindi basico basico ma ti assicuro comunque molto buono! La Rox e la Mary da quando una sera a cena mi hanno visto confezionare il dolce in 10' minuti e sorprese dalla bonta', lo hanno adottato ed ogni occasione è buona per riproporlo!

★ INGREDIENTI ★

1. pasta sfoglia rotonda, io trovo ottima quella della buitoni
2. mele qb

3. miele
4. cannella
5. zucchero a velo

★ PROCEDIMENTO ★

- Sbuccia e taglia un paio di mele a fettine
- Adagiale sulla sfoglia per tutta la sua grandezza (io non aggiungo altro, ma tu se vuoi puoi aggiungere uvette e pinoli, mandorle o noci)
- Cospargi di miele e cannella
- Arrotola su se stessa la pasta dando la forma dello strudel
- Inforna a 200° gradi per 20'

Spolvera con zucchero a velo e taglia a fette!

