

Ingredienti

1 tuorlo

40g di zucchero

1 cucchiaio di amido di mais

1 cucchiaino di aroma all’arancia

1 cucchiaino di estratto di vaniglia (o una bacca)

2 cucchiai di cacao amaro

qualche amarena sciroppata

4 biscotti Mc Vitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

2 cucchiai di zucchero di canna

Preparazione

Se usate la bacca di vaniglia aprirla e farla macerare nel latte un paio d’ore, oppure mettere l’estratto e l’aroma all’arancia nel latte e scaldarlo.

Intanto setacciare l’amido di mais in un pentolino, mescolarvi lo zucchero e unire il tuorlo, quindi, a filo, unire il latte tiepido, mescolando per evitare grumi.

Portare a cottura, sempre mescolando, fino al primo bollore.

Fuori dal fuoco, dividere in due parti la crema, ad una parte unire il cacao setacciato e mescolare.

Mettere sul fondo delle cocottine un biscotto, quindi qualche amarena sciroppata.

Fare uno strato di crema, mettere un altro biscotto, crema, amarene quindi completare con lo zucchero di canna.

Fare allo stesso modo la cocottina al cioccolato.

Eventualmente si possono alternare le creme tra un biscotto e l’altro.

Passare pochi minuti in forno col grill acceso, oppure usare il caramellizzatore, fino a caramellare lo zucchero, quindi lasciar intiepidire e servire.

http://maisonmilady.blogspot.it/2013/05/cocottine-di-risotto-dolce.html