

Ingredienti

per la crema:

500ml di latte intero fresco

4 tuorli d’uovo

40g di maizena

150g di zucchero

1 bustina di vanillina

1 pezzo di scorza di limone

per il topping:

1 confezionedi b iscotti McVitie’s Digestive ai Fiocchi d’Avena

crema pasticcera alla vaniglia

marmellata di more

Preparazione

per la crema:

Prepariamo la crema pasticcera alla vaniglia.

Scaldiamo molto bene il latte in un pentolino insieme ad un pezzetto di scorza di limone e a della vaniglia.

Nel frattempo, montiamo i tuorli con lo zucchero, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Incorporiamo alla montata di tuorli la maizena setacciata, mescoliamo per bene affinché non rimangano grumi.

Una volta che il latte sarà ben caldo, rimuoviamo la scorza di limone e versare una piccola quantità nel composto di tuorli e

zucchero, così da renderlo più fluido.

Mescoliamo per amalgamare bene.

Uniamo il composto appena ottenuto alla parte di latte ancora nel pentolino, mescoliamo bene per rendere il composto più omogeneo.

Riaccendiamo il fuoco basso e cuocere la crema, mescolando continuamente, fino a farla addensare.

Non appena avrà raggiunto il grado di densità desiderato, trasferiamo la crema in una ciotola coprendola con della pellicola trasparente a diretto contatto con la crema stessa, questo eviterà alla crema di seccarsi in superficie.

Facciamo raffreddare la crema prima di utilizzarla.

per il topping:

Sbriccioliamo finemente dei biscotti McVitie’s Digestive ai Fiocchi d’Avena.

Prepariamo la base di ogni coppetta con crema pasticcera e aggiungiamo un buono strato di biscotti McVitie’s Digestive ai Fiocchi d’Avena sbricciolati.

Mettiamo un altro strato di crema pasticcera ed aggiungiamo la marmellata di more (in questo caso fatto in casa).

http://creazionidasogni.jimdo.com/2013/07/29/mcvities-digestive-biscotti-da-amare/