

Ingredienti

100g biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

30g cereali

50g burro morbido a cubettini

topping al caramello

Per la crema:

1 uovo + 1 tuorlo

150g di zucchero

un’arancia (buccia e succo)

400g di acqua

40g di maizena

Preparazione

Tritare nel mixer i biscotti ed i cerali, con una spatola unirvi il burro a cubetti e mescolare.

Sbriciolare il crumble su della carta forno e cuocere in forno già caldo a 150° per 15 minuti.

Lasciar raffreddare.

A freddo montare le uova con lo zucchero, poi aggiungere la buccia dell’arancia grattugiata ed il succo.

In ultimo, unire l’acqua e la maizena setacciata.

Accendere infine il fuoco e cuocere fino ad addensare; poi far raffreddare con la pellicola a contatto.

Nelle ciotoline posizionare una manciata di crumble, poi aggiungere la crema ed ancora una manciata di crumble.

Guarnire con il topping al caramello.

http://peccatidigoladilella.blogspot.it/2014/09/crumble-allarancia-con-digestive.html?m=1