

Ingredienti

1 litro di latte fresco

Biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

preparato per budino al cioccolato

preparato per budino al crème caramel

cioccolato alle nocciole

Preparazione

Cominciamo preparando il budino al cioccolato.

Versate il contenuto di una busta in una casseruola ed aggiungete una parte del mezzo litro di latte mescolando fino ad ottenere una crema senza grumi.

Versate il latte restante, portando ad ebollizione, e fate bollire per 3 minuti a fuoco moderato.

Versate il budino in una pirofila, distribuite sulla superficie i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena e lasciate raffreddare; preparate il secondo budino, quello al crème caramel, versatelo sopra ai biscotti e lasciate raffreddare.

Munitevi di uno stampino tipo quelli usati per i biscotti (io ho usato una stella ma voi potete utilizzare qualsiasi forma), “ritagliate” il disegno desiderato e con l’aiuto di una paletta portate la vostra forma su di un piatto da dessert.

Versate sopra del caramello, grattugiate del cioccolato alle nocciole e distribuitelo sul budino e sul piatto come decorazione, adesso dovete solo metterlo nel frigo e poi servirlo!

Buon appetito!

http://incucinaconamoreefantasia.blogspot.it/2013/03/stella-bicolore-caramellata.htmt