

Ingredienti

250ml di latte parzialmente scremato

1 tuorlo d’uovo

3 cucchiai di zucchero

2 di farina 00

1 bustina di vanillina

6 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

Caffè

Fragole

Preparazione

Per prima cosa preparate la crema.

In un pentolino unite il tuorlo d’uovo con lo zucchero.

Mescolate fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Aggiungete la farina e la vanillina amalgamandole al composto.

Versate il latte un po’ alla volta, continuando sempre a mescolare.

Ponete il tegame sul fuoco a fiamma bassa e portate ad ebollizione, mescolando continuamente con l’aiuto di una spatolina per dolci.

Lasciate addensare per qualche minuto mantenendo sempre sul fuoco e mescolando.

Spegnete la fiamma e lasciate raffreddare la crema.

Nel frattempo preparate il caffè in una moka (per 4 persone) e versatelo in una ciotola, unendo qualche cucchiaino di zucchero ed un goccio di latte.

Bagnate nel caffè i vostri McVitie’s Digestives solo dal lato senza cioccolato e disponeteli in un piatto da dessert.

Stendete sul biscotto uno strato di crema.

Sovrapponete dei pezzetti di fragole che avrete precedentemente tagliato quindi ripetete le operazioni, facendo in totale tre strati di biscotti.

Decorate infine il piatto con qualche fragola ed ecco pronto il vostro dessert.

http://dolcesalatoricette.blogspot.it/2013/05/biscotto-mcvities-con-crema-e-fragole.html