

Ingredienti

biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

4 uova (solo i tuorli)

500ml di latte

4 cucchiai di zucchero

3 cucchiai di farina

1 limone

caffè ristretto

Preparazione

Rompete le uova e usate solo i tuorli.

Metteteli in una pentola e incorporategli con una frusta a mano lo zucchero.

Una volta ottenuto un composto omogeneo, spolverate piano piano la farina, e mescolate continuamente, a poco a poco versate il latte a temperatura ambiente, dovete stare molto attenti a non far formare i grumi.

Versatelo a filo e mescolate molto bene.

Quando avrete ottenuto un composto liscio, grattugiate la buccia del limone precedentemente lavato e accendete il fuoco per cuocete la crema a fuoco lento.

Dovrete continuamente mescolare fin quando non diventerà più densa (deve sobbollire).

La crema pasticcera necessita di essere mescolata in continuazione per non farla attaccare sul fondo e per non fare grumi.

Non appena assume l’aspetto più denso e liscio potete spegnere il fuoco, lasciatela raffreddare e sarà pronta per essere usata

Inzuppate i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte nel caffè dal lato senza cioccolata e disponeteli nel fondo della ciotola.

Versate la crema pasticcera quasi fino all’orlo.

Decorate con ciuffi di panna e un cuore di McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte ottenuto con un tagliapasta a forma di cuore.

http://guadagnonline-bionda76.blogspot.it/2013/02/mcvities-digestive-una-storia-di-grande.html