

Ingredienti

250ml Latte

75g di Zucchero

25g di Farina

3 Uova

200ml di panna

200g di Biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

Preparazione

P rendere un pentolino medio e versarvi dentro tutto il latte mettendone da parte solo mezzo bicchiere, che servirà nella fase finale.

Far scaldare a fiamma media e spegnere non appena comincia a bollire.

Nel frattempo in una planetaria mettere dentro solo il rosso delle 3 uova insieme a 75 g di zucchero e sbattere per bene il tutto fino a quando non si sarà ottenuta una crema omogenea e spumosa.

Prendere un terzo del latte, nel frattempo raffreddato, e versarlo piano dentro la ciotola con la crema di uova e zucchero, appena fatta, e continuare a mescolare.

Setacciare la farina e unirla poco alla volta alla crema, continuando a mescolare.

Versare la crema ottenuta dentro la pentola con il latte precedentemente bollito e metterla sul fuoco portando ad ebollizione mentre si mescola con un cucchiaio o un frustino.

Non appena bolle, abbassare la fiamma e continuare a mescolare altri per 2-3 minuti.

Prendere quindi il mezzo bicchiere di latte messo da parte e aggiungerlo a filo dentro la pentola continuando a mescolare per bene per evitare di formare i grumi.

Versato tutto il latte, spegnere il fuoco e lasciar raffreddare la crema; intanto montare 200 ml di panna e poi unirli alla crema pasticciera fredda, mescolando bene.

A questo punto assemblare la Coppa Golosa con biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta: mettere in un bicchiere trasparente un biscotto McVitie’s, aggiungere un cucchiaio di crema e successivamente un altro biscotto, alternando gli ingredienti fino a usarli tutti.

La coppa va poi messa nel congelatore; infatti è un dolce che si mantiene per diversi giorni.

http://blog.giallozafferano.it/ilricettariodigiulia/coppa-golosa-biscotti-mc-vities-digestive-frutta/#