Ingredienti

200ml di panna da montare

2 cucchiai di zucchero

10ml di latte

zafferano

scorza grattugiata di limone (o arancia oppure entrambe)

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestistive alla Frutta

granella di nocciola

Preparazione

Montiamo la panna con lo zucchero.

Intiepidiamo illatte (pochi secondi nel microonde) e sciogliamo bene una bustina di zafferano.

Coloriamo la panna montata con il latte allo zafferano, uniamo la scorza dell’agrume grattugiata e amalgamiamo bene.

Spezzettiamo un biscotto McVitie’s Digestives alla Frutta e mettiamolo sul fondo di una coppa da dessert, aggiungiamo due cucchiai di panna allo zafferano, della granella di nocciolae un altro biscotto McVitie’s Digestives alla Frutta spezzettato.

Facciamo un ultimo strato procedendo come sopra e decoriamo con unbiscotto intero McVitie’s Digestives alla Frutta: il dolce al cucchiaio è pronto.

Semplice, ma profumato e colorato; veloce veloce da fare e buonissimo.

http://vialedeipensierinumero11.over-blog.it/article-crema-dessert-allo-zafferano-e-mc-vitie-s-alla-frutta-116288201.html