

Ingredienti

8 biscotti di McVitie’s Digestives alla Frutta

250g di fragole

200ml di latte scremato

70g di zucchero

30g di fecola

Zucchero a velo

Preparazione

Per la crema:

Lavare sotto l’acqua corrente 250 g di fragole ed asciugarle. Togliere il picciolo e tagliarle a pezzetti.

Metterle in una casserula con 200ml di latte e lasciarle a macerare per 30 minuti, poi frullarle con il minipimer ad immersione.

In un’altra casseruola mescolare 70 g di zucchero con 30 g di fecola, aggiungere piano piano il passato di fragole mescolando bene per non fare grumi.

Mettete sul gas e appena bolle abbassate la fiamma, mescolate con la frusta in continuazione perchè inizierà ad addensarsi.

Lasciate cuocere per circa 6/7 minuti, spegnete, versate la crema in una ciotola e lasciate raffreddare.

Per il dessert:

Al centro del piatto mettere i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta.

Farcire su un lato con la crema alla fragola un biscotto McVitie’s Digestives alla Frutta e mettere sopra l’altro biscotto.

Mettere la crema alla fragola nella siringa per dolci con la bocchetta grande e far un giro attorno ai biscotti.

Tagliare fettine sottili di fragola e le posizionarle a raggio.

Spolverare con lo zucchero a velo solo metà biscotto e metà dessert.

http://laforchettarossa.blogspot.it/2014/03/dessert-con-digestive-e-crema-alla.html