

Ingredienti

4 uova

50ml di latte

50g di farina

75g di zucchero

Panna da montare

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

Preparazione

Scaldare lentamente il latte in una casseruola con metà dello zucchero, la scorza del limone e una goccia di essenza alla vaniglia.

Intanto con l’ausilio della frusta o del mixer sbattere i tuorli con il rimanente zucchero in una ciotola, quindi incorporare la farina setacciata poco alla volta, facendo attenzione a non formare grumi.

Diluire il composto di farina e uova con il latte precedentemente bollito e lasciato intiepidire.

Versare il composto nella casseruola metterla sul fornello e lasciare addensare a fuoco lento mescolando sempre con la frusta.

Una volta preparata la crema, montare con la frusta 2,5 dl di panna insieme a 2-3 cucchiai di zucchero a velo.

Unire alla panna montata la crema pasticcera e amalgamare bene.

Lasciare raffreddare e riporre in frigo qualche ora.

Una volta ben raffreddata prendere delle coppe, anche da gelato, sbriciolare sul fondo un paio di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta, ricoprire con la crema, sbriciolare un’altro biscotto e ricoprire l’ultimo strato di crema.

Decorare con un biscotto intero McVitie’s Digestives alla Frutta e il nostro dolce al cucchiaio è pronto da essere gustato.

http://mammatraifornelli.blogspot.it/2014/01/un-dolcissimo-primo-dellanno.html