

Ingredienti

16 biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

250ml di latte

50g di fruttosio

1 uovo

25g di farina 00

1 bustina di vanillina

la buccia grattugiata di un limone

marmellata di lamponi

Preparazione

Preparate la crema pasticcera, molto leggera e profumata al limone.

Mettete la farina in una terrina, aggiungete lo zucchero, la vanillina e il latte.

Lavorate gli ingredienti con una frusta elettrica.

Infine aggiungete l’uovo intero e la buccia grattugiata del limone.

Dopo aver reso il composto spumoso, versate il tutto in un pentolino e cuocete a fuoco lento per una decina di minuti.

È molto importate che continuiate a girare la crema con un mestolo, sempre nello stesso orario, per tutta la durata della cottura, così eviterete la formazione dei grumi.

Una volta che la crema risulterà densa e compatta spegnete il fuoco e lasciatela raffreddare.

Infine mettetela in una sac à poche.

Prendete un piatto e con la sac à poche realizzate un cerchio di crema.

Mettete sopra la crema un biscotto McVitie’s Digestives alla Frutta.

Riempite il primo strato con la crema pasticcera, il secondo con la crema di lamponi e il terzo ancora con della crema pasticcera.

Infine decorate con crema pasticcera e marmellata di lamponi.

Lasciate riposare in frigo per almeno un’oretta prima di servire.

http://ritalavetrinaarcobaleno.blogspot.it/2013/03/mille-sfoglie-con-crema.html