

Ingredienti per 4 persone:

biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

220g di farina bianca

2 uova

2l di latte intero (circa 1 bicchiere)

1 bustina di lievito per dolci

1 bicchierino di liquore

burro per lo stampo

Preparazione

Imburrare e infarinare leggermente uno stampo da plumcake.

Tritare i biscotti con frullatore abbastanza grossolanamente.

Separare i 2 tuorli dagli albumi, unirli ai biscotti e mescolare con cucchiaio di legno.

Aggiungere poco alla volta, sempre mescolando, la farina setacciata con il lievito.

Alternare la farina con l’introduzione del latte e il bicchierino di liquore.

Montare a neve ben ferma gli albumi e incorporarli al composto.

Versare nello stampo imburrato e mettere nel forno (preriscaldato a 180°) per trenta minuti.

Far raffreddare prima di servirlo.

http://appuntisulblog.blogspot.it/2013/05/dolci-golosi-con-i-mc-vities-e-lucano.html