

Ingredienti

3 confezioni di biscotti McVitie’s Original Digestive

succo di frutta all’ananas q.b.

500g di ricotta fresca

300g di zucchero

1l di latte

3 uova

scorza grattugiata e succo di un limone

120g di farina 00/amido

1 bustina di vanillina,

100g di frutta candita

300g di cioccolato fondente

Preparazione

Innanzitutto preparate la crema bianca, mettete il latte in un pentolino, mettendone da parte solo mezzo bicchiere, vi servirà nella fase finale.

Versateci dentro anche la vanillina.

Mescolate e versate lo zucchero, le uova e mescolate, la scorza e il succo, unite la farina setacciata/amido e mescolate sempre.

Non appena bolle, abbassate la fiamma e continuate a mescolare altri per 2-3 minuti.

Prendete quindi il mezzo bicchiere di latte messo da parte e aggiungetelo a filo dentro la pentola continuando a mescolare per bene per evitare di formare dei grumi.

Fate raffreddare la crema e dopo unitela alla ricotta ben scolata, unite anche la frutta candita, tagliata a dadini, tagliate anche 150g di cioccolato a pezzettini e unite al composto.

Mescolate bene il tutto.

Prendete un piatto rotondo, dove sistemerete dei biscotti, bagnateli con il succo di ananas, versate il composto, coprite con i biscotti e continuate ad alternare, terminate con il composto, coprite con il restante cioccolato grattugiato.
Fate riposare un po' di ore e poi all'assalto.

http://milla-dituttounpo.blogspot.it/2013/05/ovunque-tu-sia-i-mcvities-piacciono.html