

Ingredienti

12 biscotti McVitie’s Original Digestive

250ml di latte tiepido

50ml di latte per bagnare i biscotti

60g di zucchero

25g di farina

2 tuorli d’uovo

Preparazione

Iniziare preparando la crema pasticcera: in una pentola abbastanza capiente, mischiare con l’aiuto di una frusta lo zucchero ed i tuorli d’uovo fino a creare un composto schiumoso.

Aggiungere poi poco a la volta la farina e il latte tiepido, sempre lavorando con la frusta ed amalgamando bene il tutto.

Portare la pentola sul fuoco continuando a mescolare fino a farlo addensare. Aggiugere poi la scorza di limone grattugiata. Quando comincerà a bollire togliere il composto dal fuoco.

Nel frattempo che la crema si raffredda, disporre il latte in una terrina e bagnare i biscotti McVitie’s Original Digestive.

Adagiare i biscotti imbevuti su un piatto e mettere sopra la crema pasticcera. Ripetere l’operazione, creando diversi strati di biscotti e crema.

Lasciare riposare in frigorifero, poi estrarre e servire.

http://cucinoeracconto.blogspot.it/2012/08/mattone-di-biscotti-integrali-e-crema.html