

Ingredienti

Biscotti McVitie’s Original Digestives (3 per ogni dolcetto)

Per la crema:

2 tuorli d’uovo

2 cucchiai di fecola

3 cucchiai di zucchero

200ml di latte

1 limone

Per guarnire e accompagnare:

Gocce di cioccolato

Martini Bianco

Preparazione

Per la crema:

Con uno sbattitore elettrico, o se non ne possedete uno anche con quello manuale, montate i tuorli d'uovo con lo zucchero, intanto in un pentolino mettete a scaldare il latte.

Aggiungete alle uova e allo zucchero la fecola di patata, e un po' di latte, girando molto delicatamente, quando sarà tutto omogeneo aggiungete il latte che rimane e mescolate molto bene.

Mettete quindi la crema su fuoco, tagliate la scorza del limone aggiungetela al composto girando in maniera continua, quando la crema si sarà bene addensata, togliete le scorze di limone e aggiungete il succo dello stesso limone.

Togliete dal fuoco quando otterrete una crema densa ma morbida.

Fate raffreddare, se possibile mettendo il pentolino in acqua fredda, quindi versatela in un altro recipiente, copritela e conservatela in frigo.

Per la farcitura:

Per ogni dolcetto servono 3 biscotti McVitie's Original Digestive. Bagnate ogni biscotto con un po' di liquore vermut o martini bianco.

Cominciate a formare il primo strato. Sul primo biscotto, girato dalla parte opposta rispetto al disegno, mettete un primo strato di crema e qualche goccia di cioccolato, ripetete il procedimento per gli altri due biscotti, questa volta con la parte del disegno rivolta verso l'alto.

Mettete la crema e le gocce anche sull'ultimo strato. Lasciate riposare in frigorifero per almeno un'ora e mezza prima di servire.

https://blog.giallozafferano.it/lellacook/millefoglie-di-biscotto-con-crema-al-limone/