

Ingredienti

per la base :

biscotti McVitie’s Original Digestive

30g di burro

per la crema :

4 uova (solo i tuorli)

500 ml di latte

4 cucchiai di zucchero

3 cucchiai di farina

1 limone

per il topping :

banana

frutta candita

Preparazione

per la base :

Schiacciate i biscotti McVitie’s Original Digestive e fondete il burro, mescolate i due ingredienti e mettete in frigo per mezz’ora.

per la crema :

Rompete le uova e usate solo i tuorli.

Metteteli in una pentola e incorporate con una frusta a mano lo zucchero.

Una volta ottenuto un composto omogeneo, spolverate piano piano la farina, e mescolate continuamente, a poco a poco versate il latte a temperatura ambiente, dovete stare molto attenti a non far formare i grumi.

Versatelo a filo e mescolate molto bene.

Quando avrete ottenuto un composto liscio, grattugiate la buccia del limone precedentemente lavato e accendete il fuoco per cuocete la crema a fuoco lento.

Dovrete continuamente mescolare fin quando non diventerà più densa (deve sobbollire).

La crema pasticcera necessita di essere mescolata in continuazione per non farla attaccare sul fondo e per non fare grumi.

Non appena assume l’aspetto più denso e liscio potete spegnere il fuoco, lasciatela raffreddare e sarà pronta per essere usata.

Non appena il composto dei biscotti si è rassodato posizionatelo in un piatto e mettete sopra uno strato di circa un cm di crema pasticcera, sistemate le banane tagliate a fettine e la frutta candita a vostro piacimento.

http://guadagnonline-bionda76.blogspot.it/2013/02/mcvities-digestive-una-storia-di-grande.html