

Ingredienti per 6/7 persone

per la crema:

1/2 litro di latte

3 tuorli

125g di zucchero

40g di farina

la scorza di un limone

1/2 tazzina di liquore calabro alla liquirizia

per il topping:

15 biscotti McVitie’s Original Digestive

150g di burro

Preparazione

Per la crema:

Prepariamo la crema pasticcera alla liquirizia.

Incorporiamo lo zucchero e le uova con le fruste, fino ad ottenere un impasto liscio e spumoso, in cui non si sentano più i granelli di zucchero.

Aggiungiamo lentamente la farina setacciata e giriamo con una spatola il composto dal basso verso l’alto, per evitare il più possibile la formazione di grumi.

Aggiungiamo il liquore alla liquirizia.

Scaldiamo il latte insieme alla buccia di limone.

Lo facciamo arrivare ad ebollizione evitando che si sollevi di livello.

Togliamo il latte dal fornello e lo priviamo della buccia di limone.

Iniziamo a versare il latte a filo nel composto preparato in precedenza, mescolando sempre.

Rimettiamo il tutto sul fornello a fuoco lento mescolando fino a far rapprendere la crema fino alla densità desiderata.

In questa fase evitiamo di toccare il fondo della padella con la spatola per evitare che si sollevino grumi.

Passata un'ora, recuperiamo dal frigorifero i pirottini e li riempiamo con la crema alla liquirizia. Lasciamo riposare il dolce in freezer per almeno un'ora.

Per servire, capovolgiamo sul piatto il singolo pirottino, priviamo il mini zuccotto della pellicola trasparente e guarniamo il dessert come desideriamo.

In questo caso ho optato per una spolverata di zucchero a velo e cacao amaro in polvere.

Per il topper:

Per prima cosa occorre rivestire i pirottini di alluminio con la pellicola trasparente.

Tritiamo i biscotti e li impastiamo con il burro fuso, poi con questo impasto ricopriamo l'interno dei pirottini fino al bordo.

Li mettiamo in frigorifero per un'ora.

http://ideeincantate.blogspot.it/2013/06/minizuccotti-alla-crema-di-liquirizia-e.html