

Ingredienti

1 confezione di biscotti McVitie’s Original Digestive

500ml di latte

6 tuorli

150g di zucchero

60g di farina00

alchermes

cacao in polvere

mezza fialetta di aroma vaniglia

Preparazione

Ho preparato la mia crema pasticciera portando quasi a bollore il latte con l’aggiunta della mezza fialetta di vaniglia.

A parte ho lavorato i tuorli con lo zucchero, fino a farli diventare belli spumosi e ho aggiunto pian piano la farina setacciata.

A piccole dosi, sempre continuando a lavorare, ho incorporato pian piano il latte.

Fatto ciò, ho rimesso sul fuoco e non appena ha iniziato ad addensare ho spento e lasciato raffreddare, prima a temperatura ambiente e poi ho riposto in frigo per almeno 2 ore.

La crema è pronta per essere utilizzata.

A questo punto ho iniziato a comporre le mie porzioni.

Ho bagnato i biscotti nell’alchermes e ho aggiunto uno strato di crema e una leggera spolverata di cacao amaro in polvere,ho fatto tre strati per ogni porzione

Ed ecco le mie mini zuppe inglesi super deliziose

http://cuscutajeans.blogspot.it/2013/06/zuppa-inglese.html