

Ingredienti

280g di latte di mandorla

25g di amido per dolci

35g di zucchero semolato

1 confezione di biscotti McVitie’s Original Digestive

Cannella a piacere

Per la decorazione

Granelle di mandorle

Topping al cioccolato fondente

Preparazione

Scaldare 250g di latte di mandorla in un pentolino, nel frattempo unire in un tegamino lo zucchero, l’amido precedentemente setacciato, la cannella e 30g di latte di mandorla freddo.

Aggiungere piano piano il latte riscaldato al composto ottenuto, mescolando con una frusta, per evitare il formarsi di grumi, ed portare ad ebollizione a fuoco basso per circa 8 – 10 minuti.

Quando il composto inizierà ad addensarsi e staccarsi dai bordi è pronto, si può iniziare ad assemblare il dolce.

In una coppetta leggermente inumidita, versare uno strato di composto, seguito da un biscotto McVitie’s Original Digestive,

un altro strato di composto, un altro biscotto ed ho ricoperto il tutto con la crema restante.

Mettere in frigo la coppetta per almeno due ore, affinché rassodi.

Servire capovolgendo la copetta in un piattino, decorando con le granelle di mandorle ed il topping al cioccolato fondente.

http://pinkladyinfinity.altervista.org/montagnola-di-biancomangiare-con-mcvities/