

Ingredienti

biscotti McVitie’s Original Digestive

2 uova intere

3/4 cucchiai rasi di zucchero

3/4 cucchiai di farina

2 bicchieri di latte intero

1 bustina di vanillina

½ limone

Preparazione

In una terrina sbattete le uova, lo zucchero e la farina.

Il composto deve risultare spumoso, aggiungete la bustina di vanillina e infine il latte, quest’ultimo deve incorporare tutta la farina.

Mettete sul fuoco lento e con una forchetta iniziate a girare, il limone deve essere messo nella forchetta in modo tale che girando e girando la crema prenda il sapore del limone.

Lasciate cuocere la vostra crema a fuoco lento e girate fino a quando non diventi morbida e senza grumi.

Prendete i biscotti e bagnateli nel latte oppure a vostro piacimento nel caffè o nell’essenza di liquore.

Adagiateli in una piccola pirofila, formando uno strato compatto.

Coprite con uno strato uniforme di crema pasticcera.

Fate un secondo strato premendo leggermente sulla vostra “pizza” in modo tale che tutti i biscotti leghino bene fra loro.

Ricoprite con un secondo strato di crema, ma in questo caso abbondate deve risultare alto più di un centimetro.

Spolverizzate con cacao amaro.

http://annacascino.blogspot.it/2013/02/mcvitie-s-ideali-per-tutta-la-famiglia.html