



Ingredienti

200ml di panna da montare

2 cucchiaini di zucchero

10ml di latte

zafferano

scorza grattugiata di limone (o arancia oppure entrambe)

1 confezione di biscotti McVitie's Digestive alla Frutta

granella di nocciola

Preparazione

Montiamo la panna con lo zucchero.

Intiepidiamo il latte (pochi secondi nel microonde) e sciogliamo bene una bustina di zafferano.

Coloriamo la panna montata con il latte allo zafferano, uniamo la scorza dell'agrumi grattugiata e amalgamiamo bene.

Spezzettiamo un biscotto McVitie's Digestive alla Frutta e mettiamolo sul fondo di una coppa da dessert, aggiungiamo due cucchiaini di panna allo zafferano, della granella di nocciola e un altro biscotto McVitie's Digestive alla Frutta spezzettato.

Facciamo un ultimo strato procedendo come sopra e decoriamo con un biscotto intero McVitie's Digestive alla Frutta: il dolce al cucchiaio è pronto.



crema dessert allo zafferano di rossana

Semplice, ma profumato e colorato; veloce veloce da fare e buonissimo.

<http://vialedeipensierinnumero11.over-blog.it/article-crema-dessert-allo-zafferano-e-mc-vitie-s-alla-frutta-116288201.html>