



Ingredienti

Per la crema al cioccolato:

- 4 tuorli,
- 40gr.di fecola di patate,
- 100gr.di zucchero,
- 400ml di latte ,
- 80gr.di cioccolato fondente.

Per farcire:

- Biscotti Mc'Vitie's Digestives ai Focchi d'Avena,
- Arance rosse.

Preparazione

Sbattere in una terrina i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.

Aggiungere la fecola, il latte e mescolare fino a creare un composto omogeneo.

Trasferire il composto in una pentola, cuocere a fiamma bassa e mescolare sempre finché non si addensa il tutto.

Spegnere il fornello e aggiungere il cioccolato fondente tritato. Mescolare in modo energetico fino a quando il cioccolato non si sarà completamente sciolto.

Fare raffreddare e riposare per circa 20min.

Spolpare un arancia rossa e conservare il suo succo.

Unire la polpa d'arancia alla crema di cioccolato e mescolare per bene.

Sbriciolare i biscotti Mc'Vitie's Digestives ai Focchi d'Avena e sistemarli nel fondo di una coppa in vetro, versarvi la crema di



biscotti crema all'arancia e cioccolato

cioccolato e sistemare i biscotti spezzettati anche in superficie e infine ricoprire con il succo d'arancia rimasto.

Decorare con una fettina d'arancia.

<http://assaggi-incucina.blogspot.it/2013/02/biscotti-mcvities-digestive-crema.html>