



Ingredienti

6 biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena

250ml di latte

50g di zucchero

1 tuorlo

30g di farina

200g di frutti di bosco

1/2 bicchierino di liquore limoncello

200ml panna liquida

Preparazione

Sbattere con le fruste in un recipiente il tuorlo, lo zucchero e la farina.

Quindi versare il tutto in un pentolino e metterlo sul fornello a fiamma bassa, aggiungere un po' per volta il latte nel composto, sempre mescolando continuare a versare tutto il latte, portare ad ebollizione, quando la crema risulterà densa e compatta, sarà pronta.

Frullare i frutti di bosco e uniteli alla crema pasticcera.

Sbriciolare i biscotti Digestives McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena in una coppa larga.

Aggiungere il liquore limoncello.

Guarnire con fiocchi di panna.

Aggiungere la crema.



coppa con crema ai frutti di bosco di francesca

Continuare con la decorazione di fiocchi di panna.

Ed infine decorate con frutti di bosco o frutta a piacere.

<http://mylovecosmetics.blogspot.it/2013/04/mcvities-digestive.html>