



Ingredienti

biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena

caffè amaro

2 uova intere

3/4 cucchiari rasi di zucchero

3/4 cucchiari di farina

2 bicchieri di latte intero

1 bustina di vanillina

½ limone

ciliegie o fragoline di bosco

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.

Preparate una piccola ciotola, i biscotti McVitie's ai Focchi d'Avena e del caffè amaro.



Bagnate i biscotti nel caffè, riporli nella ciotola verticalmente in modo tale da formare un fiore.

Ricoprite con la crema pasticcera, e guarnite a vostro piacimento con ciliegine oppure fragoline di bosco.

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