



Ingredienti

150g di biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena

70g di burro fuso

1 rametto di rosmarino o 1 cucchiaio di rosmarino secco

200g di succo di limone

100g di latte

70g di zucchero

6g di colla di pesce

40g di burro

15g di amido di mais (maizena)

Preparazione

Mettere i biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena in un sacchetto di plastica per alimenti e sbriciolarli fino a ridurli praticamente in farina.

Nel frattempo tritare il rosmarino e fondere il burro; mescolare ora i biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena e il rosmarino con il burro fuso, amalgamare bene fino ad avere un composto umido.

Rivestire una teglia rettangolare o quadrata con carta forno e versare il composto di biscotti e rosmarino, premere bene, aiutandosi con un cucchiaio e formare uno strato di circa mezzo centimetro di spessore, lasciar raffreddare in frigorifero.

Nel frattempo preparare la crema, mettere la colla di pesce in ammollo in acqua fredda, in un pentolino mescolare il latte con il limone e aggiungere la maizena e lo zucchero.

Poi mescolare con una frusta in modo da non avere grumi, mettere tutto sul fuoco e, mescolando con la frusta cuocere a fuoco basso, aggiungere anche il burro e continuare a cuocere fino a quando la crema non si sarà addensata (consistenza simile alla crema pasticcera), togliere dal fuoco e aggiungere la colla di pesce ben strizzata, mescolare bene, facendo attenzione che la colla di pesce si scioglia.



lemon & rosemary bars di giulia

Versare infine il composto sulla base di biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena, livellare e lasciare raffreddare completamente.

Far riposare 12 ore in frigorifero prima di tagliare le barrette.

<http://peppersmatter.wordpress.com/2014/04/16/lemon-rosemary-bars/>