



Ingredienti

6 biscotti Mc Vities Digestives al Cioccolato al Latte

500g di crema alla vaniglia

100g di marmellata alle ciliege

100g di cioccolato fuso

Per la crema alla vaniglia:

3 uova

180g di zucchero

100g di farina

1l di latte

1 baccello di vaniglia

Preparazione

Preparare la crema al gusto di vaniglia e lasciare raffreddare.

Nel frattempo mettere il cioccolato in un pentolino a bagnomaria, farlo sciogliere.

Usare 6 bicchieri con forma rotonda della stessa circonferenza dei biscotti.

Inserire la crema, poi la marmellata e il cioccolato fuso.

Infine creare un altro strato di crema da chiudere con un biscotto Mc Vitie's Digestives al Cioccolato al Latte.

<http://ideefacili.blogspot.it/2014/05/dolce-cioccocrema-mc-vities.html>