



Ingredienti

Marsala

Alchermes

Crema pasticcera

Biscotti McVitie's Digestives alla Frutta

Ingredienti per la crema pasticcera:

3 uova

350g zucchero

150g farina

800ml latte

Preparazione

In un pentolino mettere le uova, lo zucchero e mescolare bene; poi aggiungere la farina setacciata, mescolare bene e infine aggiungere il latte.

Cuocere a fuoco basso finché non diventa cremosa e senza grumi, quindi spegnere il fornello e aggiungere il marsala.

In un piattino versare del marsala e inzuppare i biscotti McVitie's Digestives alla Frutta.

Mettere in uno stampo di alluminio uno strato di biscotti e ricoprire di crema, quindi bagnare altri biscotti con l'alchermes e formare un secondo strato, poi ricoprire anche quest'ultimo di crema.

Fare un ulteriore strato di biscotti inzuppati nel marsala, uno strato di crema, uno di biscotti inzuppati nell'alchermes, uno di crema e così via.

Terminare aggiungendo le codette colorate.

Una volta raffreddata, mettere in frigo la zuppa inglese per tutta la notte.

<http://inthekitchenwithrose.blogspot.it/2014/11/zuppa-inglese-con-biscotti.html>

-