



## Ingredienti

3 confezioni di biscotti McVitie's Original Digestive

succo di frutta all'ananas q.b.

500g di ricotta fresca

300g di zucchero

1l di latte

3 uova

scorza grattugiata e succo di un limone

120g di farina 00/amido

1 bustina di vanillina,

100g di frutta candita

300g di cioccolato fondente

## Preparazione

Innanzitutto preparate la crema bianca, mettete il latte in un pentolino, mettendone da parte solo mezzo bicchiere, vi servirà nella fase finale.

Versateci dentro anche la vanillina.

Mescolate e versate lo zucchero, le uova e mescolate, la scorza e il succo, unite la farina setacciata/amido e mescolate sempre.

Non appena bolle, abbassate la fiamma e continuate a mescolare altri per 2-3 minuti.

Prendete quindi il mezzo bicchiere di latte messo da parte e aggiungetelo a filo dentro la pentola continuando a mescolare per bene per evitare di formare dei grumi.



Fate raffreddare la crema e dopo unitela alla ricotta ben scolata, unite anche la frutta candita, tagliata a dadini, tagliate anche 150g di cioccolato a pezzettini e unite al composto.

Mescolate bene il tutto.

Prendete un piatto rotondo, dove sistemerete dei biscotti, bagnateli con il succo di ananas, versate il composto, coprite con i biscotti e continuate ad alternare, terminate con il composto, coprite con il restante cioccolato grattugiato.

Fate riposare un po' di ore e poi all'assalto.

<http://milla-dituttounpo.blogspot.it/2013/05/ovunque-tu-sia-i-mcvities-piacciono.html>