



semifreddo con crema pasticcera di lina



## Ingredienti

1 confezione di biscotti McVitie's Original Digestive

1/2 l di latte

4 tuorli

110g di farina

100g di zucchero

1 bustina di vanillina

## Preparazione

Unire tutti gli ingredienti, aggiungendo poco alla volta il latte, mettere sul fuoco e portare ad ebollizione.

Dopo aver addensato la crema, dividerla in due parti uguali e in una delle due aggiungere un cucchiaino colmo di cacao amaro e mescolare energeticamente per qualche minuto.

Passare ad uno ad uno i biscotti McVitie's Original Digestive nel latte freddo (velocemente e senza impregnarli).

Adagiare i biscotti McVitie's Original Digestive su un vassoio, coprire con la crema, sbriciolare un pò il biscotto e fare un altro strato di biscotti McVitie's Original Digestive.

Coprire con la crema al cacao e guarnire a piacere.

Mettere in freezer per un'ora.

<http://giralaruota55.blogspot.it/2013/07/collaborazione-mc-vities.html>



semifreddo con crema pasticcera di lina