



## **Ingredienti**

200g di biscotti McVitie's Digestive al Cioccolato al Latte

500ml di latte di mandorla

65g di amido di mais

65g di zucchero

4 mandorle

## **Preparazione**

Questa crema al latte di mandorla va cotta a bagnomaria, va perciò preparato il contenitore per questo tipo di cottura.

Mettete l'acqua a bollire in un tegame più grande di quello che andrete ad usare per la cottura.

Scegliete il contenitore per la cottura a bagnomaria e dopo aver setacciato all'interno l'amido di mais unite lo zucchero.

Versate il latte di mandorla a filo mescolando bene con il frustino e cominciate la cottura mettendo il contenitore all'interno dell'altro.

Mescolate in continuazione facendo attenzione che non si formino grumi.

Dopo 5/7 minuti la crema al latte di mandorla si sarà addensata al punto giusto.

Alla base di ogni piattino mettete un biscotto McVitie's Digestive al Cioccolato al Latte ed una bella cucchiata di crema coprendo il biscotto solo per metà.

Sopra la crema mettete un altro biscotto McVitie's Digestive al Cioccolato al Latte e sopra dell'altra crema al latte di



tiramisu tiepido di gabriela

mandorla, coprendo sempre il biscotto a metà.

Decorate con una mandorla nella parte centrale e delle briciole di biscotto.

Servite subito.

<http://laforchettarossa.blogspot.it/2014/03/tiramisu-tiepido-con-digestive-e-crema.html>