

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bicchierini vaniglia e nocciola di Lady D.

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 2 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Bicchierini vaniglia e nocciola, veramente da acquolina in bocca! Seguite le indicazioni della nostra cookina Lady D. per realizzarli alla perfezione.

PER LA CREMA

PANNA 250 ml

LATTE 250 ml

ZUCCHERO 130 gr

FARINA 40 gr

UOVA 2

SALE 1 pizzico

AROMA VANIGLIA

PASTA DI NOCCIOLE 2 cucchiaini da tavola

BISCOTTI SAVOIARDI 32

CIOCCOLATO AL LATTE

PER LA BAGNA

ACQUA 100 ml

ZUCCHERO 30 gr

AROMA VANIGLIA

PREPARAZIONE

1 Per la bagna portare a bollore l'acqua con lo zucchero, spegnere e far freddare poi aggiungere a piacere qualche goccia d'aroma vaniglia o alla mandorla.

Per la crema portare a bollore il latte e la panna, nel frattempo montare le uova con lo zucchero, un pizzico di sale e aroma naturale alla vaniglia, quando le uova sono ben montate aggiungere la farina setacciata. Versare il composto di uova sopra il latte/panna ancora sul fuoco, attendere che riprenda il bollore e quando il latte inizia a salire dai bordi mescolare bene per un paio di minuti e la crema sarà densa e pronta.

Dividere la crema e su una metà aggiungere la pasta di nocciole. Prendere i bicchierini e posizionare sul fondo mezzo savoiardo inzuppato nella bagna, la crema alla vaniglia, un savoiardo inzuppato e crema alla nocciola. Fare tre strati alternando i gusti, alla fine posizionare un biscotto leggermente inzuppato e cospargete con cioccolato al latte grattugiato.