

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema pasticciera al cioccolato con mandorle

LUOGO: *Asia / Israele*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 70gr di cioccolato grattugiato
- 110gr di biscotti semplici
- 1 cucchiaio di mandorle sgusciate
- 1 pinta di latte
- 1/3 tazza di zucchero
- 5 rossi d'uovo
- 3 bianchi d'uovo
- 1 cucchiaio di burro

PREPARAZIONE

- 1 Versare il latte nella casseruola e mettere su fuoco medio. Aggiungere lo zucchero ed il cioccolato grattugiato e fondere mescolando costantemente. Quando il cioccolato si è sciolto togliere dal fuoco. Mondare le mandorle mettendole in acqua bollente e togliere la pelle a mano. Asciugare bene e sbriciolarle con i biscotti. Aggiungere al latte e lasciar raffreddare. Aggiungere i rossi al latte mescolando bene. Sbattere i bianchi d'uovo e

incorporare nel composto. Ungere con il burro una piccola casseruola, spargervi un po' di zucchero, versarci il composto e coprire.

Mettere la casseruola in un'altra larga casseruola riempita per metà con acqua calda e mettere in forno moderatamente caldo per un'ora.

Estrarre dal forno e far raffreddare per 10 minuti. Dopo il raffreddamento rimuovere il cioccolato dalla casseruola e dividerlo nelle ciotole da tavola. Servire caldo o freddo come dessert.