

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce freddo bicolore

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **4 ORE DI RIPOSO**



INGREDIENTI

3 cucchiaini di zucchero semolato
2 tuorli d'uovo
3 cucchiaini di farina
500 ml di latte
150 g di burro
150 g di zucchero a velo
5 cucchiaini circa di Nutella
1 confezione di pavesini.

PER LA BAGNA

40 ml di liquore a piacere
60 mldi latte.

PREPARAZIONE



2 In una casseruola montare lo zucchero con i tuorli.



3 Unite la farina e mescolare bene infine unite a filo il latte.

Fate cuocere mescolando fino a quando la crema non comincia ad addensare.

Aggiungete quindi burro e zucchero a velo e mescolare bene.



4 Dividete il composto in 2 parti in una mescolatevi la nutella.



5 In una ciotola mescolate insieme il liquore con il latte e passateci i pavesini.

Mettete uno strato di pavesini sul fondo di una pirofila, oprite con la crema gialla.

Proseguite con altro strato i pavesini, crema alla nutella e pavesini bagnati.

Fate riposare in frigo per almeno 4 ore.

