

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zuppa inglese con merendine kinder

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA 30 MINUTI DI RIPOSO



La zuppa inglese con merendine kinder può far impallidire i più intransigenti, ma vi assicuriamo che è un'idea davvero ottima per quelle mamme che devono smaltire merendine che non si mangiano più. In effetti la merendina in questo caso sostituisce l'ingrediente spugnoso della ricetta, ovvero il pan di spagna, il savoiardo ecc, rendendo così il tutto davvero semplice e delizioso. Provate questa ricetta alternativa e vedrete che darete ragione alla nostra utente Bluemoon che ha lasciato la ricetta sul forum!

Se siete poi amanti dei dolci freschi e facili da fare vi

proponiamo di realizzare anche la torta Pan di stelle
: semplice e gustosissime!

INGREDIENTI

2 uova

500 ml di latte

70 g di farina

70 g di zucchero

1 bustina di vanillina

1 lattina di macedonia sciroppata

8 merendine kinder brioss alla marmellata)

5/6 amaretti duri

poco Amaretto di Saronno.

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della zuppa inglese, per prima cosa bisogna spezzettare le merendine e ricoprire il fondo di una ciotola (possibilmente di vetro).



2 Sbriciolatevi sopra gli amaretti.



3 Irrorate con poco amaretto di Saronno.



4 Versate la macedonia (compreso lo sciroppo) sulla base distribuendola in modo uniforme.



5 Nella planetaria montare le uova con lo zucchero fino ad avere un composto spumoso.



6 Unite la farina e la vanillina e continuate a montare ma a bassa velocità.



7 Unite il latte.





8 Trasferite in una casseruola e fate addensare ricordandosi di mescolare spesso.

Versate la crema sulla base di merendine e macedonia.





9 Fate raffreddare per 30 minuti, trasferite in frigo e fate riposare almeno 1 ora

CONSIGLIO

Posso utilizzare le fragole come frutta?

Sì andranno benissimo!

Potrei aggiungere del cocco rapè?

Sì puoi aggiungerlo sia alla crema che alla frutta.

Potrei realizzarla prima questa ricetta?

Sì va bene anche il giorno prima.