

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zuppa inglese dei bambini

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *RIPOSO IN FRIGO*



La **zuppa inglese dei bambini** è un dolce fresco e goloso, ideale per la merenda dei più piccoli. Fatto con ingredienti semplici la sua realizzazione è davvero facile! La ricetta non richiede particolare attitudine in pasticceria, anzi è l'occasione giusta proprio per mettere all'opera i bambini facendovi aiutare. Gli strati di biscotti, la crema dolce rendono questa preparazione irresistibile! Se cercate anche altri dolci freschi e golosi per bambini vi consigliamo di provare il [tiramisù alle fragole](#): buonissimo!

INGREDIENTI

BISCOTTI SECCHI
PANA MONTATA 200 ml
CODETTE COLORATE

PER LA CREMA BIANCA

LATTE 300 ml
ZUCCHERO 3 cucchiaini da tavola
FARINA 00 colmo - 1 cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la zuppa inglese per bambini, iniziate facendo bollire il latte.



2 A parte, in un altro pentolino, mischiate la farina e lo zucchero.



3 Quando il latte bolle, spegnere il fuoco e aggiungerlo a filo nel composto di farina e zucchero, girando sempre per evitare i grumi.

Quando il tutto si sarà amalgamato versare tutto il latte e accendere la fiamma.



- 4** Girare per qualche minuto, la crema si addenserà un po', ma non deve addensarsi troppo.

Deve essere una crema abbastanza liquida ma con una certa consistenza.



- 5** Coprirla con la pellicola trasparente a contatto, come si fa con una normale crema pasticcera e lasciar raffreddare per bene, metterla in frigorifero.

La potete anche preparare qualche ora prima.

Quando la crema si sarà raffreddata, togliete dal frigorifero la panna da montare già zuccherata e cominciate a montarla.

Fermatevi quando sar  bella montata.



- 6** Adesso potete prendere dal frigorifero la crema bianca che avete preparato prima. Se la crema ormai fredda si fosse rassodata troppa, niente paura, aggiungete un po' di latte e girate energicamente con la frusta a mano fino a ottenere di nuovo una crema fluida.

Aggiungete alla panna montata amalgamando tutto per bene.



- 7** Adesso prendete una piccola pirofila e mettere qualche cucchiata di crema sul fondo, aggiungete i biscotti secchi realizzando uno strato.



8 Prima di coprire i biscotti con altra crema, prendete uno spruzzino, riempitelo con un po' di latte e zucchero e spruzzatelo sui biscotti.

Coprite con altra crema e proseguite fino ad esaurire gli ingredienti.



9 Finite con uno strato di crema e le codette colorate.

CONSIGLIO

Per quanto tempo posso lasciarla in frigorifero?

Puoi conservarla per un paio di giorni tranquillamente.

Potrei aggiungere delle gocce di cioccolato?

Sì certo ci stanno benissimo!

Posso utilizzare anche altri tipi di biscotti?

Sì puoi usare i savoiardi e i pavesini ad esempio!