

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bicchiere multistrato con nutella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



INGREDIENTI

- 4 tuorli
- 100 g zucchero
- 40 g farina
- 540 ml di latte
- una bustina di vanillina
- 4 cucchiai di Nutella
- 100 g di biscotti secchi
- 40 g di cioccolato fondente
- 30 g di farina di cocco.

PREPARAZIONE

1 Riscaldare 500 ml di latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per

circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolare per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Dividete la crema in 2 ciotole ed in una aggiungete la nutella, copritele con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Sbriciolate i biscotti.

Sul fondo dei bicchieri mettete un poco di crema semplice e coprite con un poco di biscotti bagnati nel latte, continuate con uno strato di crema alla nutella e altri biscotti sbriciolati e bagnati, concludete con la crema semplice e fate riposare in frigo per 1 ora.

Concludete con del cioccolato tritato e della farina di cocco.



