DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mattonella con nutella e crema al latte

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *+ 6 ORE DI RIPOSO*

PER 18 PEZZI

500 g di biscotti simil Oro Saiwa

200 g di Nutella

9 tazzine di caffè

4 cucchiai di zucchero.

PER LA CREMA AL LATTE

200 ml di latte

2 cucchiai di zucchero

2 cucchiai rasi di farina

200 ml di panna da montare zuccherata

1 fialetta di aroma alla vaniglia.

Preparazione

1 In una casseruola mescolare la farina, lo zucchero e la vaniglia.

Fate bollire il latte.

Aggiungete lentamente il latte agli ingredienti secchi e mescolare bene per togliere tutti i grumi.

Rimettete sul fuoco per pochi minuti, la crema deve addensare.

Fate raffreddare questa crema molto bene.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare bene la panna.

Unite la panna alla crema e mescolare bene.

Mettete il caffè in una ciotola, zuccherate e fate raffreddare.

Intingete velocemente i biscotti nel caffè.

Disponete i biscotti in una pirofila grande oppure in due piccole.

Spalmate metà crema al latte.

Ricoprite con un altro strato di biscotti e copriteli con uno strato di nutella.

Ancora uno strato di biscotti e poi la rimanente crema al latte.

Coprite il tutto con un ultimo strato di biscotti e mettete nel congelatore almeno 6 ore.

Togliete il semifreddo dal congelatore 1 ora prima di servire.