

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zuppa inglese con merendine kinder

di: *Bluemoon*

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*



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 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