



Zuppa Inglese

Fai la crema con i tuorli lavorati con lo zucchero, aggiungi la farina, il latte caldo, la scorza del limone e sempre mescolando metti sul fuoco (3-4 minuti circa). Fai sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente. Dividi in due parti uguali la crema e aggiungi in una metà il cioccolato sciolto.

Prepara 4 coppette, disponi sul fondo i Savoiardi inresi di Alchermes, fai sopra uno strato di crema al cioccolato, poi ancora uno strato di biscotti inresi di liquore per poi finire con uno strato di crema. Spolvera con cacao in polvere e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
