

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Crema in coppa ..... e improvvisamente arriva qualcuno!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
2 persone



**Tempo**  
10 minuti

### Ingredienti

- Crema pasticcera :
- uova - 2 tuorli
- latte caldo - mezzo litro
- amido o farina - 80 g
- zucchero 100 g
- la scorza di un limone fresco e un pizzico di sale
- biscotti
- cioccolato
- qualche goccia di liquore
- frutta per decorare

### Preparazione

Avete voglia di un dolce ma avete in casa poco o niente che soddisfi questa voglia? Fate una crema pasticcera veloce riscaldando il latte, dove avete messo la buccia del limone fresco e un pizzico di sale. Frullate i tuorli con lo zucchero, aggiungete l'amido e mischiate con il latte caldo. Rimettete sul fuoco e appena vedete che si addensa spegnete. Prendete due belle coppe, mettete un filo di crema e vi aggiungete dei pezzi di biscotto (quelli che avete in casa!) bagnateli con poco del vostro liquore preferito, a me piace il marsala all'uovo, poi una grattugiata di cioccolato (se ha le nocciole è ancora più buono), un bel po' di crema e poi ricominciate da capo facendo un nuovo strato. Guarnite con pezzi di cioccolato e della frutta a piacere. Se vi piace aggiungete anche un ciuffetto di panna. Va bene se siete soli, ma ancora meglio in DOLCE compagnia!!!!

