



Zuppa inglese - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - dolci al cucchiaio - savoiardi

Da Cookaforum  
La zuppa inglese della mia nonnina!

Ingredienti

6 rossi d'uovo  
6 cucchiaini di farina  
6 cucchiaini di zucchero  
7 bicchieri di latte (un litro)  
50gr di cacao in polvere  
Savoiardi  
Alchermes

Tagliate i savoiardi a metà e metiteli da parte.  
Separate i tuorli dall'albume.  
Amalgamate i tuorli con la farina e lo zucchero.  
Aggiungete il latte a freddo bicchiere per bicchiere sempre mescolando bene.  
Cuocete la crema in pentolino antiaderente.  
Cuocete la crema sempre mescolando fino a quando non si addensa.

Prendete uno stampo da budino, imbebite i savoiardi nel liquore e foderate lo stampo.  
Una volta foderato lo stampo versate la crema sino a metà dello stampo.  
Mettete altri savoiardi imbeviti di liquore.  
Amalgamate il cacao alla crema avanzata.  
E versate la crema fino a riempire lo stampo.  
Coprite con un'altro strato di savoiardi bagnati nel liquore.  
Versate sopra ancora mezzo bicchiere scarso di liquore.

Lasciare riposare in frigo per una giornata e tirare fuori circa un'ora prima di servire.





300x225 83kb



300x225 93kb