



Fetta al latte - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - dolci per merenda

Ingredienti:

Per il biscotto: 4 uova, 140 gr. di zucchero, 120 gr. di farina, 1/2 bustina di lievito per dolci, 30 gr. di cacao, 1 cucchiaino di miele, poco latte tiepido

Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere la farina e il cacao sempre mescolando con la frusta elettrica o nel mixer, poi il miele sciolto nel latte e per ultimo unire il lievito. Stendere uno strato molto sottile nella teglia (ne vengono due) e infornare 10 minuti a 160°

Per la crema al latte:

500 ml. di latte, 100 gr. di farina, 100 gr. di zucchero, 125 ml. di panna per dolci, una stecca di vaniglia
Portare il latte quasi ad ebollizione con la stecca di vaniglia, spegnere e lasciare riposare mezz'ora. Togliere la vaniglia. Sciogliere la farina con metà del latte, aggiungere lo zucchero e il resto del latte. Fare addensare sul fuoco mescolando. Lasciare raffreddare poi aggiungere la panna non montata.