

Mattonella alla crema e nutella

Senza glutine



Ingredienti

32 biscotti secchi senza glutine #

q.b. caffè (circa 1 moka da 3 tazzine)

100 gr Nutella®

q.b. cacao amaro in polvere #

Per la crema pasticcera

500 gr latte senza lattosio

1/2 bacca vaniglia (o 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia)

3 tuorli

100 gr zucchero semolato

1 pizzico sale

50 gr amido di mais #

Procedimento

Per la crema pasticcera

Mettete a scaldare il latte con la vaniglia in bacca o l'estratto, in un pentolino. Intanto in una ciotola mescolate i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale, poi setacciate all'interno poco amido di mais per volta e mescolate bene per non formare. Togliete la bacca di vaniglia e versate il latte caldo nel composto di uova, stemperate mescolando con la frusta e versate di nuovo nel pentolino.

Mescolate, portate sul fuoco e cuocete la crema a fuoco moderato per un paio di minuti, mescolando con la frusta. Versate la crema pasticcera in una ciotola, copritela con pellicola a contatto e fatela intiepidire.

Preparazione della mattonella

Preparate il caffè con la moka, oppure con la macchina del caffè (circa 3 tazzine). Prendete un piatto rettangolare in porcellana, e iniziate con un primo strato di 8 biscotti leggermente inzuppati nel caffè, continuate con uno strato di crema pasticcera e aggiungete un po' di nutella con il cucchiaio. Se dovesse essere troppo compatta basterà scaldarla per qualche secondo su una fonte di calore per renderla più fluida. Quindi adagiate allo stesso modo un altro strato di biscotti inzuppati nel caffè poi ancora crema e nutella. Continuate così fino a terminare gli ingredienti. Mettete la Mattonella in frigorifero per circa un'ora, dopodiché basterà spolverizzarla con un po' di cacao amaro in polvere prima di servirla.

Ricetta dal web