

Coppette con crema e mele

- Ingredienti per 4 coppette

Per la crema pasticcera

- 4 tuorli
- 1/2 lt. di latte fresco intero
- 160 gr. di zucchero
- 80 gr. di farina 00

Per le coppette

- 2 mele gialle
- biscotti secchi (o savoiardi) q.b.
- cannella in polvere q.b.

In una casseruola misceliamo con una frusta a mano i tuorli e lo zucchero. Aggiungiamo la farina e facciamo assorbire. Uniamo il latte e portiamo a ebollizione. Continuiamo a mescolare finché la crema non si addensa. Mentre la crema si raffredda, iniziamo a sbucciare le mele. Leviamo il torsolo, il picciolo e tagliamo a dadini. Riponiamole in una ciotola. Prendiamo i biscotti e sbricioliamoli con le dita. Prepariamone una quantità a piacere, a seconda dei nostri gusti. Riempiamo la base delle coppette con i biscotti frantumati. Continuiamo coprendo con uno strato di dadolata di mele. Con un cucchiaio aggiungiamo la crema pasticcera sugli strati di biscotto e mela. Uniamo qualche altro dadino di frutta e procediamo così anche per le altre porzioni. Sulla superficie delle coppette spargere un cucchiaino di cannella in polvere. L'abbinamento con le mele è infatti, un classico. Inforniamo le coppette per 20 minuti a 170 gradi. Togliamo dal forno, lasciamole raffreddare per bene e serviamo. Volendo, possiamo anche mangiarle direttamente nella coppetta, senza sformarle.

