

## Le ricette di Max

Zuppa inglese?

Preparazione 15 minuti

Ingredienti: uno o due pacchi di biscotti savoiardi, “caffè” d’orzo, crema di marroni, nutella e panna montata a piacere.

- 1) Inzuppare i savoiardi nell’orzo e disporli a strati in un contenitore
- 2) Dopo lo strato di base mettere uno strato di crema di marroni
- 3) Disporre il secondo strato di biscotti imbevuti e coprirlo di nutella
- 4) Mettere il terzo strato di biscotti imbevuti e coprirlo di un composto fatto da entrambe le creme
- 5) Finire con un ultimo strato di biscotti imbevuti e mettere in frigorifero

Prima di servirlo rivestire il dolce di panna montata oppure servirlo con la panna a parte. Se vogliamo essere professionali il dolce si accompagna con dell’acqua gassata più goloso resta un bicchiere di Brachetto d’Aqui

Chiaramente si può usare al posto dell’orzo del vero caffè tenendolo un po’ lungo, comunque eviterei di zuccherare.

Questa ricetta mi è stata insegnata un lustro fa da una mia cugina che ricordo con affetto.

