

# Biancomangiare siciliano con biscotti

*Un dolce antichissimo le cui origini risalgono all'XI secolo, periodo della dominazione araba. Molto elegante, dal gusto raffinato e di un color bianco candido!*



## ***Ingredienti***

*Numero Porzioni:*

500 gr di <a href="#">latte</a>
100 gr di <a href="#">zucchero</a>
50 gr di <a href="#">amido</a>
150 gr di <a href="#">biscotti secchi</a>
1 scorza grattugiata di <a href="#">limone</a>
2 tazzine di <a href="#">caffè</a>
qb <a href="#">cannella</a>
qb <a href="#">granella di pistacchio</a>
qb di gocchine di <a href="#">cioccolato</a>

*Mettete metà del latte in una ciotola dove scioglierete l'amido e lo zucchero aiutandovi con una frusta per evitare che si formino grumi. Integrate con il latte rimasto.*

2

**FATTO**

*Versate tutto in un tegame e mettete sul fuoco a fiamma bassa dopo avere grattugiato la scorza del limone.*

*Girate costantemente per evitare che si attacchi al fondo e, quando la crema di latte si sarà addensata, toglietela dal fuoco e fatela intiepidire.*

*Nel frattempo disponete i biscotti in un piatto dai bordi*

*alti o, se volete una presentazione più chic, all'interno di una coppa o di un bicchiere e bagnateli con il caffè.*

*Versate la crema e guarnite con la cannella e la granella di pistacchi.*

*Lasciate raffreddare per circa un'ora e completate la guarnizione con le gocce di cioccolato.*

▪ 

*Riponete in frigo per 2/3 ore e servite.*