



Coppette di panna con amaretti

Ingredienti

1/2 l. di latte

1/2 l. di panna

150 gr. di zucchero

1 bustina di vanillina

70 gr. di amaretti tritati e ridotti in polvere

60 gr. di amido di mais (Maizena)

caramello

Semplici e delicate, di solito accontentano un po' tutti i gusti.

Sono state apprezzate al Maxi raduno 2016 del Ricettario di Bianca.

Innanzitutto distribuire il caramello in 8/10 coppette grandi o in 20 mini coppette.

Mettere in un pentolino il latte, la panna, lo zucchero, la vanillina, gli amaretti e l'amido di Mais (Maizena) e mescolarli con la frusta.

Portare ad ebollizione questo composto e fare bollire fino a che il tutto si addensa (per 4-5 minuti circa) quindi versare nelle coppette e fare raffreddare; porre in frigo almeno 3 ore, fino al consumo.