COPPETTE ANNAMARIA

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di amaretti,
- 100 g di burro,
- un litro di crema di latte,
- 200 g di cacao,
- 80 ciliegine candite,
- 150 g di scorza di arancia candita,
- panna montata dolcificata.

Mettete la metà degli amaretti in un canovaccio e con il batticarne riduceteli in briciole minutissime.
Lasciate sciogliere il burro in una casseruola, incorporandovi lo zucchero e, non appena sarà fuso.
aggiungete la farina, mescolando in continuazione per evitare grumi: versatevi sopra lentamente la crema di latte calda e spolverizzate con il cacao, a piccole dosi: non appena gli ingredienti saranno ben amalgamati unite le ciliegine e la scorza di arance candite tagliate a dadini.
Portate il composto ad ebollizione e lasciatelo bollire lentamente per qualche minuto, poi togliete dal fuoco e unite la polvere agli amaretti mescolando bene.
Fate leggermente intiepidire, poi versatelo in coppette individuali da dessert, coprendo interamente la superficie della crema con uno strato di amaretti.
Tenete in frigorifero per 3 ore prima di servire.
Decorate quindi ogni coppetta con la panna secondo il vostro estro, e portate in tavola.