

## COPPETTE AUTUNNALI

### Ingredienti

- farina (30g)
- 3 uova
- latte (350ml)
- zucchero (50g)
- rhum (20ml)
- panna fresca da montare (300ml)
- marmellata di castagne (60g)
- 4 marron glacè

### Come si prepara

Lavorate i tre tuorli d'uovo e lo zucchero con una frusta, fino ad ottenere un impasto cremoso.

Continuando a mescolare aggiungetevi la farina, che verserete facendola scendere a pioggia da un colino.

Unitevi il latte freddo, mescolando costantemente il composto.

Portate ad ebollizione la crema, su fuoco moderato, e continuate la cottura per 5 minuti, mescolando regolarmente, finchè non si sarà addensata.

Lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

Nel frattempo fate sciogliere a bagnomaria la marmellata, per qualche minuto, in modo che risulti fluida.

Unite la marmellata alla crema raffreddata ed incorporatevi anche la panna montata ed il rhum.

Versate la crema dentro quattro coppette e ponetele in frigorifero.

Prima di servire a tavola, guarnite con i marron glacè interi o tagliati a cubetti.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 60



## Tabella nutrizionale

Valore energetico	198 kcal 829 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

mousse, creme, budini, dolci al cucchiaio, marmellate, dolci in coppe, marron glacè, Coppette autunnali

