# Ingredienti

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

200g di ricotta

150g di zucchero

150g di pere

1 foglio di colla di pesce

2 cucchiai di latte

confetti colorati

## Preparazione

Versate in una ciotola la ricotta, aggiungete lo zucchero e amalgamate.

Lasciate riposare in frigo per 2 ore.

Prendete la colla di pesce e lasciate che si ammorbidisca in acqua fredda.

Sbucciate la pera e dividetela in 4 parti.

Tre parti le frullate e la restante la tagliate a pezzettini piccoli e l’aggiungete tutta alla ricotta.

Versate in un pentolino il latte e la colla di pesce strizzata.

Accendete a fuoco basso e lasciate sciogliere la colla di pesce.

Verstae il contenuto del pentolino nella ricotta e lasciate assorbire.

Preparate un vassoio e dei coppa pasta dello stessso diametro dei biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena.

Predisponete i 10 biscotti uno accanto all’altro, poggiate i coppa pasta sopra e riempiteli con la crema.

Per creare gli spicchi come nella foto, prendere 5 biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena e con un coltello seghettato dategli la forma a spicchio.

Immergeto lo spicchio nella crema, inserite il vassoio nel freezer e decorate a piacere.

Servite il dessert bello freddo.

http://terrysaporitramandati.blogfree.net/?t=4669872