

Ingredienti per 4 persone:

8 biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

200g di formaggio spalmabile

4 bustine di dolcificante

3 tazze di caffè amaro

2 cucchiai di cacao amaro

Preparazione

Prendere dei pirottini e rivestirli con della pellicola per alimenti; con l’aiuto di un passino a maglia stretta mettere sulla base del cacao amaro, mettere un biscotto inzuppato nel caffè e poi del formaggio spalmabile che abbiamo precedentemente unito al dolcificante.

Ancora del cacao e ripetere il giro, biscotto inzuppato, formaggio spalmabile, cacao.

Chiudere la pellicola e mettere nel congelatore.

Tirare fuori dal freezer 30 minuti prima di servire, sformare dallo stampino e spolverizzare ancora con del cacao amaro.

http://blog.giallozafferano.it/ricettedirossana/il-mio-finto-tiramisu-monoporzione-ricetta-light/