# Ingredienti:

20 biscotti McVitie’s Avena con Gocce di Cioccolato Fondente

250 gr. di ricotta

250 gr. di mascarpone

90 gr. di zucchero di canna

10 gr. di gelatina

q.b. di succo di mirtilli

# Preparazione

In un tegame mescolare la ricotta setacciata ed il mascarpone con lo zucchero.

Aggiungere il succo di mirtilli, fino ad ottenere l’intensità di colore desiderato.

Unire la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda e ben strizzata.

Riporre il composto in frigorifero affinché rapprenda.

Porzionare la crema tra due biscotti McVitie’s Avena e riporre in freezer per un paio d’ore.

Prima di servire, riportare i dessert a temperatura ambiente per una decina di minuti.

www.instagram.com/theaxipastry/