

Ingredienti

75g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

35g di burro fuso

25g di zucchero

65g di zucchero a velo

100g di ricotta

60g di mascarpone

50g di cioccolato fondente

3 fragole mature

qualche goccia di vincotto

Preparazione

Per prima cosa frulliamo i biscotti con lo zucchero e sciogliamo il burro.

Amalgamiamo bene biscotti e burro e rivestiamo il fondo degli stampini di alluminio per muffin.

In una ciotola a parte lavoriamo il mascarpone, la ricotta e lo zucchero a velo.

Tritiamo la cioccolata e la uniamo al composto di ricotta e mascarpone, amalgamando bene.

Riempiamo gli stampini da muffin e lasciamo riposare in frigorifero almeno 30 minuti.

Appena prima di servire tagliamo a tocchetti le fragole e le disponiamo su un piatto insieme al tortino tolto dallo stampo.

Decoriamo con alcune gocce di vincotto.

http://giornisenzafretta.blogspot.it/2013/03/tortini-di-ricotta-e-cioccolato.html