

Ingredienti:

400g di ricotta

20 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

4 cucchiai di brandy

1 arancia non trattata

2 cucchiai di zucchero a velo

Preparazione

Lavate e asciugate l’arancia e grattugiate la scorza, facendo attenzione a non arrivare alla parte bianca e spremete il frutto.

Unite in una ciotola di medie dimensioni la ricotta con lo zucchero a velo e la scorza d’arancia grattugiata, poi lavorate gli ingredienti per un paio di minuti con la frusta elettrica in modo da ottenere un composto liscio e morbido.

Filtrate il succo d’arancia in una tazza e mescolatelo al brandy.

Spezzettate i biscotti in una ciotolina e bagnateli con il mix di succo d’arancia e liquore preparato.

Distribuite metà sul fondo di 4 coppette o bicchieri, versate la metà della crema, poi i biscotti e di nuovo la ricotta e alla fine cospargete con della scorza d’arancia.

http://ricettedibricioledipane.blogspot.it/2013/04/coppette-con-crema-di-ricotta.html