

Ingredienti

50g di ricotta

2 cucchiai di zucchero

3 cucchiai di crema spalmabile alla nocciola

circa 6 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

una noce di burro

80ml di panna

caramello mou

Preparazione

Inizio sbriciolando i nostro biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte, e li unisco alla noce di burro sciolta.

Ho quindi preparato una base di biscotto nel mio bicchiere.

In una ciotola lavoro con una frusta la ricotta, lo zucchero, la crema spalmabile alla nocciola e circa 40g di panna (la metà).

Poi stratifico il composto ottenuto ai biscottini tritati.

Chiudo gli strati con della salsa mou al caramello, faccio degli spuntoni con la panna e finisco con un biscotto McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte tagliato a metà.

http://singermelthufficiale.blogspot.it/2013/02/dessert-ricotta-e-mcvities.html