

Ingredienti per 4 persone:

6 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

250g di ricotta

4 quadratini di cioccolato fondente

1 cucchiaino di zucchero

4 cucchiai di latte freddo

Preparazione

Tritate il cioccolato e mettetelo in un recipiente.

Prendete 5 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte, sbriciolateli e metteteli da parte.

In una ciotola mettete la ricotta e unitevi lo zucchero, il latte e il cioccolato tritato.

Prendete una coppetta di vetro e mettete sul fondo un cucchiaio di McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte sbriciolati.

Mettete, sopra lo strato di biscotti, un cucchiaio di farcitura di ricotta e continuate così per un paio di volte.

Infine decorate con biscotti e granella di cioccolato.

Vi consiglio di metterla in frigo un paio di ore prima di servirla.

http://ritalavetrinaarcobaleno.blogspot.it/2013/02/mousse-di-ricotta-con-biscotti-al.html