

Ingredienti

8 biscotti McVitie’s al Cioccolato al Latte

3 cucchiai di ricotta fresca vaccina

3 cucchiai di zucchero a velo vanigliato

3 cucchiai di cacao in polvere amaro

1 cucchiaino di liquore all’amaretto

1 pizzico di cannella

Preparazione

Preparate la crema lavorando la ricotta (ben scolata dal suo siero) con lo zucchero a velo ed il cacao amaro setacciati

attraverso un colino a maglia fine.

Fatto ciò, aggiungete un pizzico di cannella ed un cucchiaino piccolo di liquore all'amaretto.

Prendete i biscotti McVitie's al Cioccolate al Latte ed accoppiateli a due a due con la farcia ottenuta in modo che la parte con intrisa di cioccolato resti all'esterno (ciò permetterà al biscotto di ammorbidirsi bene grazie all'umidità della crema).

Una volta realizzati i vostri Yo-Yo spolverizzateli con dello zucchero a velo e poi, con l'aiuto di una formina, realizzate dei decori con il cacao in polvere.

Se volete, potete guarnire il contorno con dei biscotti sbriciolati o della granella di nocciole o mandorle.

Metteteli a riposare in frigo per una mezza giornata e gustateli in tutta la loro bontà.

https://lucymakeup79.blogspot.it/2014/03/mcvities-dal-1892-gli-inconfondibili.html