

Ingredienti

(per 3 cannoli)

per l’esterno:

200g di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

150g di burro

per la crema:

150g di formaggio Feta

150g di panna per dolci

3 cucchiaini di miele

3 cucchiai di zucchero a velo

3 cucchiai di gocce di cioccolato fondente

Preparazione

Frullare i biscotti nel mixer e aggiungere il burro fuso.

Modellare i cannoli con gli appositi stampi e metterli in frigo per almeno 2-3 ore.

Intanto preparare la crema: montare la panna, aggiungere il formaggio, poi lo zucchero e il miele, infine le gocce di

cioccolato.

Quando i cannoli sono pronti, riempirli con la crema e rimetterli in frigo.

Servirli con un pò di crema e frutti di bosco.

http://passioniandcuriosita.blogspot.it/2014/08/cannoli-con-crema-al-formaggio.html