


# IIngredienti per 3/4 monoporzioni:

## Per la base:

200 gr di biscotti McVitie’s Digestives Integrali

50 gr di burro

1 cucchiaino di cacao amaro

1 cucchiaino di miele

## Per la farcitura:

200 gr ricotta fresca

100 gr di formaggio spalmabile

100 gr panna montata

70 gr di zucchero a velo

3/4 gocce di aroma alla vaniglia

q.b. colore in polvere pink

Scorza grattugiata di 1 limone

## Per la decorazione:

q.b. zuccherini colorati

q.b. panna montata

1 Biscotto McVitie’s Digestives Integrale

# Preparazione

Tritare finemente i biscotti McVitie’s e amalgamare con il burro fuso, il cacao e il miele.

Stendere l’impasto dei biscotti nel loro stampo o coppa pasta facendo attenzione ad appiattire bene la base.

In una ciotola versare tutti gli ingredienti della farcitura e amalgamare velocemente fino a ottenere un composto liscio e cremoso.

Versare il composto sopra la base dei biscotti e decorare con gli zuccherini ed il biscotto al centro. Infine decorare con la panna montata.

Far riposare in frigorifero per circa 4 ore.

Una chicca in più: servire il tutto con delle fragoline e una spolverata di zucchero a velo!

https://www.instagram.com/pinup_bakery/