

Ingredienti:

Per il composto:

1 confezione di McVitie’s Digestives Integrali

2 cucchiai di miele

80 gr di burro fuso

1 tazzina di latte di soia

Per la farcitura:

150 gr di ricotta

150 gr di mascarpone

150 gr formaggio spalmabile

q.b. marmellata ai frutti di bosco

2 cucchiai di zucchero

100 gr di mirtilli freschi

2 fogli di gelatina

Preparazione

Schiacciare finemente una confezione di biscotti McVitie’s Digestives Integrali, unire il miele, il burro fuso e il latte di soia.

Prendere gli stampini in alluminio per muffin e “foderarli” con il composto. Mettere in freezer per dieci minuti.

Preparare poi la farcia: unire in una terrina la ricotta, il mascarpone, il formaggio spalmabile e lo zucchero. Mescolare per bene e aggiungere i mirtilli freschi ed i fogli di gelatina.

Recuperare dal freezer i tortini e cominciare a riempirli con 1 cucchiaio di marmellata e con la crema ai formaggi, sino al margine dello stampo. Rimettere In frigo per almeno un’oretta. Servire con zucchero a velo e un po’ di frutta fresca.

https://www.instagram.com/storiadiunacaponata/