

Ingredienti

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

400g di ricotta

100g di zucchero

15g di cacao amaro

80g di nocciole

70g di gocce ai frutti di bosco

Mezzo bicchierino di Porto

Per decorare:

Granella di nocciole qb

Preparazione

Tritare le nocciole e spezzettate i biscotti McVitie’s Original Digestive.

Foderare una pirofila con della carta forno prima bagnata e strizzata bene.

In una ciotola mettete lo zucchero, la ricotta, il cacao e il liquore e sbattete con una frusta.

Aggiungete i biscotti McVitie’s Original Digestive, le nocciole e le gocce di frutti di bosco.

Mettete il composto nella pirofila e aiutandovi con il dorso di un cucchiaio o con una spatola, comprimetelo un po’.

Mettete in frigo almeno un paio d’ore, poi tagliatelo in trancetti e decoratelo.

Meglio se lo preparate il giorno prima.

http://simoscooking.blogspot.it/2014/03/trancetti-golosi-alla-ricotta-con.html