



Ingredienti

biscotti McVitie's Digestive alla Frutta

50g di zucchero

200g di polpa di ananas fresca

100g di panna

1 cucchiaio di succo di limone

75g di ricotta

Preparazione

Tagliate e pulite l'ananas fresca e ricavatene 200g di polpa.

Frullate la polpa con lo zucchero e il limone.

Conservate in frigo.

Montate la panna e unitela alla ricotta.

Unite l'ananas frullata.

Farcite i biscotti McVitie's Digestive alla Frutta.

Deve essere uno strato di circa 1 cm.

Coprite con un altro biscotto.

Se volete potete spolverarli con zucchero a velo.



mcvitie's alla crema all'ananas di mary

<http://laborsadimarypoppins83.blogspot.it/2013/06/le-mie-ricette-mc-vities-alla-crema.html>