



cestini di biscotti con crema alla ricotta di alice



## Ingredienti

150g di biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena

80g di burro

### Per la crema

200g di ricotta

70g di zucchero a velo

1 bustina di vanillina

80g di uva passa + quella per decorare

Muesli / fiocchi d'avena / uvetta per decorare

## Preparazione

Sbriciolare i biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena nel mixer.

Nel frattempo far sciogliere il burro.

Unire il burro alla farina di biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena ottenuta e mescolare.

Prendere degli stampini e rivestirli con una striscia abbastanza lunga di carta da forno (ci servirà nel momento in cui dovremo estrarre la base).

Versare il composto di biscotti e burro negli stampini e con l'aiuto di un cucchiaio farlo aderire alle pareti.



## cestini di biscotti con crema alla ricotta di alice

Far cuocere nel forno in modalità ventilata per 10 minuti a 180°, poi sfornare e far raffreddare.

Per preparare la crema, dobbiamo prima mettere a bagno l'uvetta per una quindicina di minuti, o almeno fino a quando non si sarà gonfiata.

Mescolare la ricotta con lo zucchero a velo e aggiungere l'uvetta (scolata e strizzata).

Recuperare la base biscotto e riempirla con la crema di ricotta.

Guarniamo a piacere con uvetta e/o muesli, e riporre in frigo a rassodare.

Tiriamoli fuori qualche minuto prima di servirli.

<http://blog.giallozafferano.it/pasticcidialice/cestini-di-biscotti/>