



Ingredienti per 4 persone:

- 8 biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena
- 200g di formaggio spalmabile
- 4 bustine di dolcificante
- 3 tazze di caffè amaro
- 2 cucchiari di cacao amaro

Preparazione

Prendere dei pirottini e rivestirli con della pellicola per alimenti; con l'aiuto di un passino a maglia stretta mettere sulla base del cacao amaro, mettere un biscotto inzuppato nel caffè e poi del formaggio spalmabile che abbiamo precedentemente unito al dolcificante.

Ancora del cacao e ripetere il giro, biscotto inzuppato, formaggio spalmabile, cacao.

Chiudere la pellicola e mettere nel congelatore.

Tirare fuori dal freezer 30 minuti prima di servire, sformare dallo stampino e spolverizzare ancora con del cacao amaro.

<http://blog.giallozafferano.it/ricettedirossana/il-mio-finto-tiramisu-monoporzione-ricetta-light/>