Ingredienti

una confezione di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

ricotta fresca

zucchero a velo

cioccolato al latte o fondente

Preparazione

Per preparare la ricetta occorre, innanzitutto, passare la ricotta al setaccio per renderla più cremosa (nel caso di ricotta già pronta basterà pressarla con una forchetta).

Aggiungere lo zucchero a velo (si può utilizzare anche lo zucchero normale o di canna) e il cioccolato a scaglie (oppure delle gocce di cioccolato già pronte) e mescolare il composto in modo da ottenere un composto omogeneo e con il cioccolato ben distribuito.

Spalmare la crema ottenuta sulla parte priva di cioccolato al latte del biscotto McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte.

Unire il secondo biscotto McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte e pressare leggermente.

Al termine conservare i biscotti in frigorifero per qualche ora per consentire al biscotto di ammorbidirsi e compattarsi con la ricotta.

I biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte sono ideali per la colazione, per una gustosa merenda o come dessert, possibilmente accompagnati da un buon passito di Pantelleria o un liquore dolce che contribuisce a esaltarne il sapore.

http://cactuscheacquisti.over-blog.it/article-biscotti-ricotta-e-cioccolato-con-le-digestive-mcvities-116707

066.html