



Ingredienti

- 200g di ricotta
- 250ml di panna montata
- 80g di burro
- 10 biscotti McVitie's Original Digestive
- 200g di nutella

Preparazione

Prendiamo una terrina e sbricioliamo i nostri biscotti McVitie's Original Digestive.

Aggiungiamo il burro fuso e amalgamiamo bene.

Versiamo poi il composto ottenuto in uno stampo di alluminio o meglio ancora in uno stampo con cerniera, compattiamo bene e mettiamo il nostro fondo a rassodare in frigorifero per una 20 di minuti.

Nel frattempo mettiamo in un'altra ciotola la nutella e la ricotta e amalgamiamo il tutto.

Aggiungiamo la nostra panna spray e mescoliamo fino a formare una crema omogenea.

Versiamo la nostra crema alla nutella sulla base di biscotto e livelliamo la superficie e poi poniamo il nostro tortino in frigo per circa 3 ore.

Togliamo il nostro tortino dalla stampo e aggiungiamo una bella spolverata di granella di nocciole.

<http://manuelinamakeup.blogspot.it/2013/05/tortino-nutella-e-biscotti-mc-vities.html>