



Bicchieri ai lamponi - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Bicchieri ai lamponi.

Dessert - ricotta - biscotti

Ingredienti per 3 persone

10 biscotti secchi (ho usato i rigoli che avevo in casa)

30 gr. di burro

250 gr. ricotta

4 cucchiaini di zucchero

2 vaschette lamponi

Sbriciolare finemente i biscotti ed amalgamarli con il burro e con l'impasto fare il "fondo" a tre bicchieri.

Con le fruste elettriche, amalgamare bene la ricotta con lo zucchero.

Lavare ed asciugare delicatamente i lamponi e mescolarli alla crema di ricotta (tenerne qualcuno da parte per decorare)

Versare sulla base di biscotto la crema di ricotta ai lamponi e mettere in frigo i bicchieri per almeno 6 ore.

Rigirare il bicchiere e "scodellare".

eCucinando.it