



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