

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Millefoglie con crema di ricotta e panna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

una confezione di millefoglie  
450 g di ricotta  
3 cucchiari di cacao amaro  
150 g di zucchero a velo  
panna.

## PREPARAZIONE

- 1 Prendere uno strato di millefoglie e posarla su un piatto da portata ... In una ciotola mettere metà della ricotta con 75 g di zucchero e il cacao amaro...mescolare e versare la crema nel primo strato del dolce...adagiare il secondo strato...in un'altra ciotola versare l'altra metà della ricotta con il rimanente zucchero a velo e versare la crema nel secondo strato.
- 2 Ricoprire con l'ultimo strato e decorare con ciuffi di panna.