

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Millefoglie con crema di ricotta e panna

di: *Alessandra*

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.