

STRACCIATELLA DI ELISA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- zucchero (100gr)
- cioccolato fondente (200gr)
- liquore dolce
- ricotta (500gr)

Come si prepara

Setacciare per bene la ricotta.

Unire lo zucchero e lavorare a lungo il composto fino a farlo diventare una crema soffice.

Unire le gocce di cioccolato e il bicchierino di liquore, tipo Strega.

Suddivere il composto in coppette singole e porle nel frigo fino al momento di servire.

E' ottima anche dopo un paio di giorni, non di più altrimenti il gusto si altera.

Buon appetito!

Difficoltà: 2

Tempo: 20

Tags

ricetta utente, ricette utenti, dolci al cucchiaio, dolci e dessert, stracciatella

