

CREMA DI RICOTTA E MIELE



- Preparazione: **10 Minuti**
- Difficoltà: **molto facile**
- Porzioni: **4 persone**
- Costo: **Basso**

Ingredienti

- 400 g **Ricotta**
- 4/5 cucchiari **Miele**
- q.b. **Scaglie di cioccolato, cannella, fragole o scorzette di limone**

Preparazione

In una ciotola mescolare la ricotta con il miele e lavorarla fino ad ottenere una crema morbida e liscia. Lavorarla pochi minuti con una frusta in modo che diventi soffice.



Trasferire la crema di ricotta al miele nei bicchierini e lasciarla riposare in frigo per qualche ora. Prima di servire, decorare i bicchierini con scaglie di cioccolato, cannella, fragole o scorzette di limone.

