



Crema Light al mascarpone

Ingredienti per quattro persone

120 g	Mascarpone
80 g	Ricotta vaccina
60 g	Zucchero
80 g	Brandy
q.b.	Cacao amaro in polvere (per spolverizzare)

Preparazione

1. Frullare nel mixer la ricotta con lo zucchero.
2. Aggiungere il mascarpone ed il brandy fino ad ottenere una crema omogenea.
3. Mettere il composto in coppette e conservare in frigorifero.
4. Prima di servire spolverizzare con un po' di cacao in polvere.

