



STELLE GOLOSE

Tempo	Difficoltà
Basso	Semplice

INGREDIENTI

2 fette orizzontali di pandoro (circa 2 cm di spessore)

40 g ricotta possibilmente biologica

2 cucchiaini cacao

1 cucchiaino zucchero

formine a forma di stella, varie dimensioni

PREPARAZIONE

Mescolare la ricotta con lo zucchero molto bene. Aggiungere il cacao e miscelare il composto sommariamente, per ottenere una crema bianca con le striature del cacao. Formare con uno stampino una stella di pandoro e, senza toglierla dallo stampo spalmare la parte sottostante con la crema. A questo punto estrarre delicatamente la stella e appoggiarla su di un piatto con la parte cremosa in alto: continuare fino ad ottenere 5-6 stelline.

Eventualmente sovrapporre alle grandi, alcune più piccole come per formare un alberello. Cospargere il piattino stellato con un filo di cacao, con l'ausilio di un colino.