

## *CESTINI GOLOSI*

### *Ingredienti*

*250 g cioccolato fondente 75%*

*250 g ricotta*

*100 g zucchero*

*1 manciata di mandorle e nocciole*

*5 cucchiaini di Marsala*

*Lamponi e pavesini per decorare*

### *Preparazione*

*Sciogliere a bagnomaria il cioccolato*

*Una volta pronto foderare internamente dei pirottini da muffin con uno spesso strato di cioccolato*

*Mettere in frigo in modo che raffreddino rapidamente saranno pronti dopo un paio d'ore.*

*Stendere su una placca della carta da forno*

*E col cioccolato avanzato fare delle decorazioni astratta mettere in frigo*

*Al momento tagliare i pirottini di alluminio in vari puniti in modo da nn rompere il nostro bicchierino!*

*Prendere la ricotta e lo zucchero e mescolare bene finche nn sarà morbido e ricco d'aria.*

*Aggiungere le nocciole e le mandorle grossolanamente tritate e il marsala.*

*Riempire con un paio di cucchiainate di composto i cestini aggiungere le decorazioni e un pavesino 4/5 lamponi e a chi piace una spolverata di cannella o cacao amaro*



*Di Valentina Paolillo*