Crostatine senza cottura con Prugne della California, limone e sciroppo d'acero



Porzioni: 3 crostatine

Preparazione: 2 ore e 30 min

Ingredienti:

Per la base:
150 g di biscotti secchi
60 g di burro

Per la crema:
300 g di ricotta (ben sgocciolata)
90 g di Prugne della California
3 cucchiai di sciroppo d'acero
scorza di 1 limone

Per decorare:
Prugne della California
sciroppo d'acero
limone
foglie di menta (opzionale)

Preparazione:

Tritare i biscotti e unirli al burro fuso, utilizzarli per rivestire la base delle crostatine e metterli in frigo per 30 minuti. Nel frattempo in una ciotola mescolare la ricotta con le Prugne della California tagliate a cubetti, la scorza di limone e lo sciroppo d'acero. Riprendere le basi e farcirle con la crema. Mettere in frigo per 2 ore. Prima di servire decorare con Prugne della California intere e a cubetti, scorza di limone, sciroppo d'acero e foglie di menta.

california prunes
Prunes. For life.