

Crema di ricotta al miele



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 0

Dosi per 4 persone

Mescola in una terrina la ricotta con il miele fino ad ottenere una crema liscia e morbida. Sbattila con la frusta o passala al frullatore per pochi minuti fino ad ottenere un composto soffice. Servi la crema di ricotta al miele in coppe, o bicchieri di vetro, versando sul fondo di ognuna 1 cucchiaino di Rum e terminando con un chicco di caffè per decorare.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la crema:**
- 400 gr di ricotta fresca
- 1 bicchiere di miele
- 4 cucchiaini di Rum
- **Per decorare:**
- 4 chicchi di caffè tostato