

Sbriciolata al cioccolato con crema bianca

INGREDIENTI:

500 gr di biscotti tipo abbracci,
170 gr di burro,
400 gr di ricotta,
200 gr di mascarpone,
100 gr di zucchero a velo,
250 gr di nutella.

Sbriciolare finemente i biscotti, sciogliere il burro unirlo, mischiare e con i 2/3 formare una base in uno stampo facendolo salire per un paio di centimetri anche sui bordi e lasciarlo raffreddare in frigo per almeno 30'. Mischiare ricotta, mascarpone e zucchero a velo fino a che non risulti tutto cremoso e ben amalgamato.

Togliere lo stampo dal frigo mettere sulla base uno strato di nutella coprire con la crema di ricotta e mascarpone.

Con la parte di biscotti tritati rimasti ricoprire tutto sbriciolandoli con le mani, riporre tutto di nuovo in frigo almeno per un paio di ore, togliere dallo stampo e servire al naturale o decorata con un po' di zucchero a velo.