OLIO CUORE

Tiramisù leggero con ricotta e frutta

Ingredienti

Base biscotto

- 2 cucchiai **Olio Cuore**
- 40 g biscotti secchi
- 20 g confettura di pesche

Crema tiramisù

- 200 g yogurt magro
- 360 g ricotta magra
- 40 g zucchero a velo
- 1 stecca di vaniglia
- 5 g cacao amaro
- qb frutta fresca di stagione

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 30''**
- **Persone: 5**
- **Calorie: 11 Kcal**
- **Grassi: 246.4 g**

Preparazione

- Tritare i biscotti secchi e amalgamarli con l’**Olio di Mais Cuore** e la confettura di pesche.
- Tenerne da parte la metà, poi versare i biscotti sul fondo delle coppe.

- Spolverizzare leggermente con il cacao.

- Amalgamare la ricotta passata nel setaccio allo yogurt, zuccherare e aromatizzare con i semi estratti dalla bacca della vaniglia aperta longitudinalmente.

- Distribuire un poco di massa nelle coppe.
- Cospargere con cacao setacciato e briciole di biscotti.
- Versare nelle coppe il composto di ricotta e yogurt rimasto.

- Decorare le coppe con la frutta e il tiramisù è pronto.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais