DITA DEGLI APOSTOLI 1

Ingredienti:

- 3 hg di ricotta,
- 1 hg di zucchero,
- 1 scatola di pavesini,
- 1/2 bicchiere di alchermes,
- 1 bicchiere di latte.

Mescolare in una zuppiera 3 etti di ricotta con 1 etto di zucchero.
In una scodella versare il latte e l'alchermes.
Tuffarvi alla svelta 3 alla volta i pavesini.
Mettere un po' dell'impasto di ricotta su due pavesini bagnati e richiudere il tutto con il terzo pavesino a formare una specie di cannolo ripieno a forma di mani che pregano (di qui il nome dita degli apostoli).
Mettere le dita così preparate su un piatto da portata uno accanto all'altro.
Appena fatte sono un po' rigide ma dopo un po' diventano morbide e squisite.
Laciar riposare in frigorigero almeno 2 ore, ma dopo un giorno sono ancora più buone.
Si può variare la ricetta usando un altro liquore oppure variando il ripieno che puo' essere al cacao, rosa macchiato all'alchermes, con pezzetti di cioccolato sbriciolato o con pezzetti di canditi.