



Cheeseball de nozes e de pistache com cranberries

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 1 embalagem de Creme de Ricota Tirolez
- $\frac{3}{4}$ de xícara de suco de limão
- 1 xícara de nozes moídas
- $\frac{1}{2}$ xícara de damasco seco picado
- 1 xícara de pistache moído
- 2 xícaras de cranberries secas

Modo de Preparo

Em uma tigela, coloque o Creme de Ricota Tirolez, adicionando aos poucos o suco de limão até que ganhe uma consistência mais firme. Reserve.

Separe mais duas tigelas e, em uma delas, misture metade das nozes com o damasco picado e, na outra, metade do pistache com as cranberries.

Divida o Creme de Ricota Tirolez entre as duas tigelas e misture. Com uma colher, pegue um pouco da mistura de nozes com damasco e coloque o creme sobre o restante das nozes.

Delicadamente com as mãos, passe formando uma bolinha.

Repita o processo com o restante do creme e faça a mesma coisa com a mistura de

pistache e cranberry, porém, passando no restante do pistache moído.

Leve para gelar por 30 minutos e sirva acompanhado de pães ou torradas.