



Ingredienti

300 gr di biscotti McVitie's Original Digestive,
30 gr di burro,
300 gr di nutella,
500 gr di formaggio spalmabile o mascarpone,
30 gr di nocciole

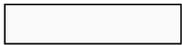
Preparazione

Nel mix inserire 300gr di biscotti McVitie's Original Digestive, 30 gr di burro e un cucchiaio di nutella. Amalgamare il tutto e



versare il composto su un piatto torta di 26 cm. Attorno bisogna mettere il cerchio (se non avete il cerchio, potete usare uno stampo a cerniera), lo livellate con una mano e lo fate riposare un oretta in frigo. Nel frattempo preparate la crema che andrà sulla base biscotti con 500gr di formaggio spalmabile o mascarpone, 300gr di nutella e 30 gr di nocciole tritate finemente. Montare il tutto nel mix, prendere la base biscotto raffreddata in frigo e versarlo su. Lasciar riposare 12 ore in frigo. Spolverizzate con nocciole e potete mettere anche ciuffettini di panna.

<https://rosy1973.blogspot.it/2012/11/cheese-cake-cioccolatosa.html>



Ricette