



cheesecake al limone di giulia



Ingredienti

Per la base:

150g di farina 00

55g di zucchero superfino

150g di burro

200g di biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena

Per la farcitura:

330g di formaggio cremoso

500g di ricotta

4 uova

295g di zucchero superfino

60ml di succo di limone

2 cucchiaini di scorza di limone

1/2 cucchiaini di estratto di vaniglia

1,5 cucchiaini di maizena

1,5 cucchiaini di acqua

Per la decorazione:

250g di panna da montare



Preparazione

Mettete la farina, lo zucchero, il burro e i biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena sbriciolati in una ciotola e impastate con le dita fino ad ottenere una pasta briciolosa.

Usando il retro di un cucchiaio pressate il composto in una teglia tonda di 20 cm leggermente imburata. Infornate per 30 minuti e mettete da parte.

Per la farcitura mettete il formaggio cremoso, la ricotta, le uova, lo zucchero, l'estratto di vaniglia, lo zucchero e la scorza del limone nell'impastatrice finché non otterrete una crema vellutata.

Mettete la maizena in una ciotola, aggiungete l'acqua e mescolate. Versate il composto ottenuto alla crema di formaggio.

Versate sulla base ed infornate per circa un'ora o finché non raggiungerà un colore dorato.

Una volta raffreddata, mettete la cheesecake in frigo per almeno un'ora.

Al momento di servire, guarnite con panna montata.

<http://www.blondescake.com/2014/01/classic-lemon-cheesecake-re-cake.html>