



## **Ingredienti**

1 confezione di biscotti McVitie's Original Digestive  
250g di mascarpone  
250g di formaggio spalmabile  
120g di burro  
100g zucchero  
80g di cioccolato fondente  
Un cucchiaio di latte

## **Preparazione**

Frullare i biscotti molto finemente.

Amalgamare i biscotti nel burro fuso in precedenza.

Disporre l'impasto in una teglia con bordo removibile e mettere in frigo.

Mescolare insieme zucchero, burro e formaggio fuso.

Una volta che la crema è pronta disporla sopra la base di biscotti.

Aiutandovi con una spatola spalmare bene la crema.

Per la copertura fate sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria con un po' di latte, cospargetelo sopra la vostra cheesecake.



cheesecake con mcvitie's di adriana

<http://ilmegliochece.blogspot.it/2013/02/cheesecake-with-eccoci-qua-ormai-come-di.html>