



cheesecake alle fragole di manuela



Ingredienti

Per la crosta:

300g biscotti McVitie's Original Digestive

80g burro

1 cucchiaio di miele

1 pizzico di cannella (facoltativa)

Per la crema:

500g ricotta

250g di formaggio spalmabile

1 cucchiaio di yogurt bianco

4 uova

200g zucchero

150g panna

buccia grattugiata di 1 limone

semi di 1 bacca di vaniglia

1 cucchiaino di farina

4/5 cucchiaini di marmellata di fragole

500g di fragole per decorare



Preparazione

Tritare finemente i biscotti McVitie's Original Digestive.

Aggiungere un pizzico di cannella in polvere, un cucchiaio di miele e il burro sciolto.

Mescolare bene e versare il preparato in uno stampo a cerniera, avendo cura di schiacciare bene con le mani, creando un guscio.

In una coppa mettere il formaggio spalmabile, la ricotta setacciata, lo yogurt, la panna liquida, lo zucchero, la scorza di limone e il baccello di vaniglia: mescolare bene con una spatola.

Unire le uova una alla volta e amalgamare accuratamente.

Aggiungere un cucchiaio di farina setacciata e incorporarlo alla crema precedentemente ottenuta.

Versare il composto nella tortiera e mettere in forno a 160° per 50/60 minuti.

Dopo aver spento il forno, aprirlo e lasciare la cheesecake all'interno per altri 5 minuti.

Far riposare la cheesecake in frigo per almeno 4 ore.

Decorare con la marmellata e le fragole.

Consiglio: prima di spegnere il forno, controllare che la cheesecake sia ben cotta muovendo leggermente lo stampo.

Se il composto non si muove significa che la cheesecake è pronta, altrimenti controllare ogni 10 minuti.

<http://blog.giallozafferano.it/lacucinadimammamanuj/cheesecake-alle-fragole/>



cheesecake alle fragole di manuela