



Ingredienti

170g di yogurt greco

105g di mascarpone

68g di zucchero semolato fine

7/8 biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena

125g di mirtilli

1/4 di bacca di vaniglia

zucchero

amido di mais

miele d'acacia

Preparazione

Prendete 4 bicchierini da circa 125g.

Sbriciolate grossolanamente i biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena e amalgamateli con qualche cucchiaino di miele.

Adagiateli sul fondo dei bicchierini.

Intanto mettete nella ciotola della planetaria, munita di frusta, lo yogurt con lo zucchero, montate leggermente e poi unite il mascarpone.

Montate ancora per qualche minuto e quindi distribuite la crema sopra i biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena sbriciolati.

Mettete in frigo e intanto preparate la composta di mirtilli.

Lavate bene i mirtilli e metteteli in un pentolino con un pò di zucchero semolato, incidete la bacca di vaniglia e unitela ai



cheesecake allo yogurt in vasetto di simona

mirtilli e allo zucchero.

Fate cuocere a fuoco basso fino a quando non iniziano a smollarsi e lo zucchero è completamente sciolto.

Aggiungete un pochino d'acqua tiepida nella quale avrete sciolto 1 cucchiaino di caffè raso di amido di mais.

Eliminate la bacca di vaniglia e fate addensare il sughetto di mirtilli.

Fatelo poi raffreddare per una mezz'ora almeno in frigorifero.

Guarnite la cheesecake con la composta di mirtilli e servite quando è ben fredda.

<http://tecioccolato.blogspot.it/2013/09/cheesecake-in-vasetto.html>