



cheesecake con ricotta e scaglie di cioccolato fondente di stefania



Ingredienti

200g biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena

70g di burro

200g di ricotta

200g di formaggio spalmabile

scaglie di cioccolato a piacimento

colla di pesce

cannella

2 cucchiaini di zucchero

Preparazione

Sbriciolare i biscotti e unirli al burro sciolto in un pentolino amalgamando bene, rendere il composto omogeneo.

Mettere il composto in una tortiera a cerniera di diametro 24 cm e livellare bene schiacciando con un cucchiaio.

Riporla in frigo per farla raffreddare.

Mischiare la ricotta, il formaggio spalmabile, 2 cucchiaini di zucchero, la cannella, la colla di pesce e le scaglie di cioccolato e mescolare per bene in modo da ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Inserire nella tortiera livellando per bene, metterla in frigo.

<http://laticatricedelblog.blogspot.it/2012/11/digestive-mc-vities.html>