



## Ingredienti

200g di biscotti McVities' Digestives ai Fiocchi d'Avena

70g di burro

1 cucchiaio di mandorle a scaglie

300g di formaggio robiola

130g di yogurt greco

2 uova

1 cucchiaio di crema o succo di limone

50g di zucchero

120g circa di crema di nocciola

topping al cioccolato

granella di nocciole

## Preparazione

Tritare nel robot i biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena e posizionarli in una terrina con il burro ammorbidito e le mandorle a scaglie.

Stendere il composto dentro una teglia a cerniera foderata con della carta forno, comprimere bene e mettere in frigo per una mezz'oretta.

Preparare la farcia sbattendo le uova con lo zucchero, la robiola, lo yogurt greco e la crema di limone facendo un composto



## cheesecake alla robiola e cioccolato di simona

liscio ed omogeneo.

Sciogliere a bagnomaria, o nel microonde, la crema di nocciola e spalmare il tutto sulla base biscottata.

Versare il composto e cuocere a 180° per i primi 30 minuti e a 160° per altri 30.

Lasciare raffreddare bene e poi mettere in frigorifero a riposare, meglio se tutta la notte.

Prima di servire decorare il composto con il topping al cioccolato e della granella di nocciole.

Conservare in frigo tirandolo fuori un po' prima di servirlo.

<http://simoscooking.blogspot.it/2014/04/cheesecake-alla-robiola-e-cioccolato.html>