



Ingredienti

200g di biscotti McVitie's Digestives Ai Fiochi d'Avena

150g di burro

400g di formaggio spalmabile

300g di ricotta fresca

150g di zucchero

3 cucchiaini di farina bianca

4 uova

50ml di panna

1 stecca di vaniglia

Buccia grattugiata di un limone

500g di fragole fresche

3 cucchiaini di zucchero di canna

Preparazione

Frullare i biscotti McVitie's Digestives Ai Fiochi d'Avena nel mixer, aggiungiamo il burro fuso e amalgamiamo completamente.

Prendere una teglia tonda da 24 cm e creiamo la base compattando il composto sul fondo arrivando anche ai bordi, con il dorso di un cucchiaio.



Mettere la teglia in frigo e iniziare a preparare il ripieno.

Raschiare la stecca di vaniglia e mettere in infusione sia la bacca che i semi, nella panna.

In una ciotola mettere la ricotta e il formaggio, aggiungere lo zucchero e la farina, lavorare il composto fino ad ottenere una crema soffice.

Unire alla panna con la vaniglia, dopo aver tolto la stecca, le uova una alla volta, e la buccia del limone grattugiata.

Mescolare ed incorporare insieme i due composti.

Versare il composto sulla base di biscotti McVitie's Digestives Ai Fiochi d'Avena e infornare in forno già caldo a 160°C per circa 50 minuti.

Lasciar raffreddare e poi mettere in frigo per almeno 2 ore, meglio tutta la notte.

Preparare la composta di fragole passandole velocemente in padella con un paio di cucchiaini di zucchero di canna.

Quando la composta sarà completamente fredda metterla sulla superficie della cheesecake e tenerla ancora in frigo fino al momento di servire.

<http://lenostre ricettegs.blogspot.it/2014/03/new-york-cheesecake.html>