



cheesecake allo yogurt in vasetto di giulia



Ingredienti per 2 vasetti:

Per la base:

70 gr di biscotti McVitie's Digestives Integrali

40 gr di burro fuso

Per la crema:

1 vasetto di yogurt bianco

70 gr di formaggio spalmabile

50 gr di zucchero a velo

mezzo foglio di colla di pesce

Per la decorazione:

A piacere

Preparazione

Tritare finemente i biscotti Digestive, metteteli in una ciotola e amalgamate con il burro fuso.

Disponete il composto nel fondo dei vasetti e mettete in frigo.

Nel frattempo, in una ciotola, montate il formaggio e lo zucchero e successivamente aggiungete lo yogurt e continuamente a mescolare. Infine, aggiungete la colla di pesce, precedentemente sciolta in acqua tiepida, e mescolate con un cucchiaino fino ad ottenere un composto omogeneo.

Versate la crema sulla base di biscotti McVitie's, livellate bene, decorate a vostro piacere e mettete in frigo per almeno 4 ore.

<https://www.instagram.com/ho.mecooking/>