



## Ingredienti:

- 80 gr di biscotti McVitie's Digestives Integrali
- 3 cucchiari di burro fuso
- 2 cucchiari di formaggio spalmabile al salmone
- 2 cucchiari di formaggio spalmabile alle olive
- 2 cucchiari di formaggio spalmabile al prosciutto
- 5 cucchiari di latte
- 2 gr di gelatina

## Preparazione



## mini cheesecake salate di jessica

Spezzettare i biscotti McVitie's Digestives Integrali e incorporare il burro fuso.

Scaldare il latte e aggiungere la gelatina, mescolare e versare sul formaggio spalmabile.

Comporre le cheesecake con degli stampini: spennellare i bordi degli stampi con il burro fuso, creare la base con il composto di biscotti, livellare e poi aggiungere il composto di formaggio, riporre in frigo per una notte, poi il giorno dopo togliere delicatamente gli stampini.

<https://www.instagram.com/thefoodwelov3/>