



Ingredienti

8 biscotti McVitie's Original Digestive
50g di burro
1 cucchiaio raso di zucchero
150g di ricotta
1 uovo
80g di zucchero
50g di yogurt bianco
1 cucchiaino di aroma di limone
1 pizzico di sale
4-5 meringhe pronte (25 g)

Preparazione

Si fonde il burro e si lascia raffreddare, intanto si sbriciolano finemente i biscotti, si aggiungono al burro, si unisce il cucchiaio di zucchero e si amalgama bene tutto.

In una teglia antiaderente, da 16 cm, a cerniera, si stende il composto di biscotti, formando uno strato compatto e uniforme, che prenda anche parte del bordo della teglia stessa.

Sbriciolare le meringhe e stenderle sul fondo di biscotti.

Lavorare a crema la ricotta con lo zucchero, l'uovo, lo yogurt, il sale e l'aroma al limone, quando la crema è ben amalgamata, versarla nella teglia e livellare.

Cuocere a 180° per 30 minuti.



cheesecake meringata di maria

Lasciar raffreddare prima di servire, eventualmente accompagnando con sciroppo di amarene.

<http://maisonmilady.blogspot.it/2013/04/cheese-cacke-meringata.html>