



mini cheesecake al frutto della passione di giuseppina



Ingredienti

Per la base:

60g di biscotti McVitie's Original Digestive

30g di burro

Per il sopra:

200g di formaggio spalmabile

1 vasetto di yogurt bianco da circa 110/120g

2 o più frutti della passione

zucchero q.b.

Preparazione

Prendere i biscotti McVitie's Original Digestive e renderli "polvere".

Amalgamare la polvere di biscotti McVitie's Original Digestive con il burro fino ad avere un composto abbastanza denso.

Versare il composto nelle formine dei muffin e mettere in frigorifero a riposare per 30 minuti affinché si solidifichi.

Prendere del formaggio spalmabile, yogurt e il frutto della passione e versare in una ciotola.



mini cheesecake al frutto della passione di giuseppina

Rendere il composto uniforme mescolando.

In caso in cui il frutto sia troppo aspro, usare un po' di zucchero.

Versare il composto nelle formine e mettere nel congelatore finché non si sia solidificato.

Una volta solidificato tirarlo fuori 30 minuti prima di servirlo, farlo uscire dalle formine, e, se si vuole, versate della glassa (realizzata con acqua e zucchero a velo) sopra e decorare come più si vuole o versare altri semini di frutto.

<http://campionietester.wordpress.com/2014/06/17/cheesecake-con-digestive-al-frutto-della-passione/>