



Ingredienti:

Per il composto:

1 confezione di McVitie's Digestive Integrali

2 cucchiaini di miele

80 gr di burro fuso

1 tazza di latte di soia

Per la farcitura:

150 gr di ricotta

150 gr di mascarpone

150 gr formaggio spalmabile



tortino cuore di cheesecake di federica

q.b. marmellata ai frutti di bosco

2 cucchiaini di zucchero

100 gr di mirtilli freschi

2 fogli di gelatina

Preparazione

Schiacciare finemente una confezione di biscotti McVitie's Digestive Integrali, unire il miele, il burro fuso e il latte di soia.

Prendere gli stampini in alluminio per muffin e "foderarli" con il composto. Mettere in freezer per dieci minuti.

Preparare poi la farcia: unire in una terrina la ricotta, il mascarpone, il formaggio spalmabile e lo zucchero. Mescolare per bene e aggiungere i mirtilli freschi ed i fogli di gelatina.

Recuperare dal freezer i tortini e cominciare a riempirli con 1 cucchiaino di marmellata e con la crema ai formaggi, sino al margine dello stampo. Rimettere in frigo per almeno un'oretta. Servire con zucchero a velo e un po' di frutta fresca.

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