

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake allo yogurt in barattolo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [2 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



Cheesecake allo yogurt in barattolo, giuliettinaa ci consiglia: "Se avete in programma una cena tra amici, servire il dolce in vasetti di vetro (anche se diversi tra loro, magari riutilizzando quelli di miele, marmellate o sottoli) può essere una cosa simpatica e alternativa ad una torta da tagliare e servire nei piattini."

INGREDIENTI

DIGESTIVE (BISCOTTI) 2

BURRO 20 gr

YOGURT 125 gr

ZUCCHERO 30 gr

MARMELLATA O CONFETTURA 2
cucchiaini da tavola

GELATINA IN FOGLI ½

LATTE INTERO 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Sciogliete il burro direttamente nel vasetto di vetro a bagnomaria, o nel microonde.

Tritate i due biscotti, mettete le briciole ottenute nel vasetto, mescolatele al burro e premete con un cucchiaino di legno per fare il fondo.

Mettete a solidificare nel freezer mentre preparate lo strato centrale.

Fate ammolare la colla di pesce in un pochino di acqua, strizzatela e scioglietela nel latte caldo.

Unite il latte caldo allo yogurt e mescolate.

Mettete lo yogurt nel vasetto e lasciate raffreddare in frigorifero per almeno un paio di ore.

Potete mangiarla così, oppure aggiungendo un paio di cucchiaini di marmellata.