

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake con latte condensato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA BASE

150 g di biscotti secchi

50 g di burro.

PER LA FARCIA

300 g di ricotta

una vaschetta di philadelphia

300 g di latte condensato

2 uova

un cucchiaio abbondante di amido di mais.

PER DECORARE

marmellata di ciliegie.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa mettete nel mixer i biscotti secchi e il burro e una volta amalgamati bene,

disponeteli sul fondo di una teglia e mettete in frigorifero.



- 2** Nel frattempo in una ciotola mettete philadelphia e ricotta e amalgamate fino a ridurli in crema.





3 Aggiungete quindi un uovo alla volta, il latte condensato ed il cucchiaino di maizena.

Farcite la base di biscotto con questo composto a base di philadelphia e ricotta.





4 Infornate il dolce a 180°C per circa 40 minuti.

Decorate con la marmellata di ciliegie.

