

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheese Cake con le fragole

di: *brownie*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il o la **cheese cake con le fragole** è un dolce semplice e delizioso, ideale per chi vuole preparare un dolcetto fatto in casa senza essere degli assi in cucina. La sua realizzazione semplice e veloce infatti è adatta anche a chi è alle prime armi in cucina.

Questa ricetta che ci è stata lasciata sul forum si presta bene anche a subire delle variazioni, come ad esempio la frutta scelta. Ad esempio al posto delle fragole, potreste utilizzare la frutta di stagione che più vi aggrada, senza ovviamente cambiare la base.

E se siete alla ricerca di dolci golosi con le fragole, dopo aver provato questa cheesecake, vi invitiamo

a realizzare anche la ricetta delle [crostatine alle fragole](#): favolose!

INGREDIENTI

600 gr Philadelphia
200 gr biscotti integrali secchi
100 gr zucchero
50 gr zucchero canna
50 gr burro
4 uova
1 yogurt intero compatto
marmellata
fragole
scorza di limone grattugiata
1 bustina di vanillina

PREPARAZIONE

1 Sbriciolate i biscotti e mescolateli con lo zucchero di canna e il burro ammorbidito.

Schiacciateli sul fondo di una teglia imburrata e cuocete in forno per 8 minuti.

Frullate le uova e lo zucchero.

Unite il formaggio, lo yogurt, la scorza di limone e la vanillina.

Versate sulla base ed infornate per 45 minuti a 180°.



2 Dopo aver sfornato e fatto raffreddare spalmate sopra la torta della marmellata.



3 Ricoprite tutto con le fragole mondate e tagliate a fettine.

Lasciate riposare in frigo e servite fredda.



CONSIGLIO