

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake allo yogurt in barattolo

di: *giuliettinaa*

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
cucchiari da tavola

GELATINA IN FOGLI ½

LATTE INTERO 2 cucchiari 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 cucchiaio 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 cucchiari di marmellata.