

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake con latte condensato

di: *XsabriX*

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 cucchiaino 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.

