

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chesecake al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA BASE

250 g di biscotti Digestive

120 g di burro fuso.

PER LA FARCIA

500 g di ricotta

2 uova

150 g di zucchero

scorza di 1 limone grattugiata

60 g di mandorle tritate

80 g di panna.

PER DECORARE

zucchero a velo o frutta.

PREPARAZIONE

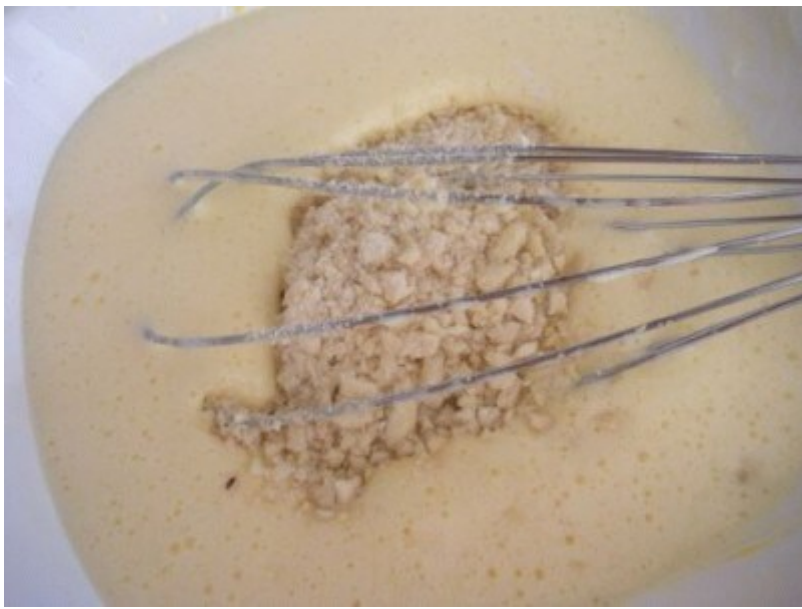
- 1 Tritate i biscotti ed amalgamateli con il burro fuso, quindi distribuite il composto nello stampo a cerniera formando uno strato uniforme.



- 2 Montate la ricotta con metà dello zucchero a disposizione e la buccia grattugiata del limone.



- 3 A parte sbattete le uova con il resto dello zucchero, unite la panna e le mandorle tritate e mescolate.



4 Unite i due composti ed amalgamatele.



5 Versare la farcia sulla base di biscotti.



6 Infornate a 160°C per circa un'ora.

Servite con una spolverata di zucchero a velo o ricoperta da frutta fresca.