

Ingredienti

6/7 biscotti McVitie’s ai Fiocchi d’Avena

60g di ricotta

3 cucchiai di zucchero

un pizzico di cannella

marmellata di fragole o il gusto che preferite per guarnire

una noce di burro

Preparazione

Mettete sul fuoco una noce di burro con un pochino di cannella; aggiungete i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena e amalgamate il tutto.

Aggiungete alla ricotta lo zucchero con i biscotti triturati e amalgamati al burro e fate la base delle mini cheesecake aiutandovi con dei coppa pasta.

Riponete in frigorifero per almeno un’ora in modo che si compattino bene.

Passata un’ora toglietele dal frigo, aggiungete la ricotta che avete preparato (io in un pochino di ricotta ho messo il cioccolato per dare uno stacco di colore) con della marmellata di fragole intorno; riponete in frigorifero ancora per qualche ora.

http://mammananu.blogspot.it/2013/03/mini-cheesecake-allavena-ingredienti-67.html