Ingredienti

400g di ricotta

150g di yogurt

50g di gocce di cioccolato

100g di zucchero

10g di gelatina (in fogli o in polvere)

200g di biscotti McVitie’s ai Fiocchi d’Avena

75g di burro

Preparazione

Fare ammorbidire la gelatina in un po’ d’acqua.

In una ciotola mettere la ricotta, lo yogurt, lo zucchero e lavorare con le fruste elettriche fino ad ottenere una crema omogenea.

Quando la gelatina si sarà ammorbidita, sciogliere al microonde o a bagnomaria e aggiungerla alla crema di ricotta.

Lavorare per qualche secondo con le fruste elettriche per distribuire la gelatina in modo omogeneo e aggiungere le gocce di cioccolato.

Versare la crema delle mini cheesecake alla ricotta negli stampini e metterli nel congelatore per una mezz’oretta.

Nel frattempo sbriciolare i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena, far fondere il burro e lasciarlo intiepidire.

Trascorsi i 30 minuti, aggiungere il burro ai biscotti sbriciolati e far amalgamare per bene i due ingredienti.

Prelevare quindi i dolcetti dal congelatore e con un cucchiaino distribuire uniformemente il composto di biscotti e burro per formare la base delle mini cheesecake alla ricotta.

Far riposare le mini cheesecake alla ricotta in frigo per almeno 4 ore prima di sformarle.

https://blog.giallozafferano.it/cucinafacileconelena/mini-cheesecake-alla-ricotta/