

Ingredienti

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestive al Cioccolato al Latte

panna montata

formaggio spalmabile

zucchero a velo

fragole o altra frutta a piacere

Preparazione

Prendete un biscotto McVitie’s Digestive al Cioccolato al Latte.

Usatelo come base della vostra cheesecake.

Il cioccolato darà la giusta croccantezza.

Poi mescolate panna montata, il formaggio spalmabile e lo zucchero a velo.

Usate un coppapasta delle stesse dimensioni del biscotto e disponete il composto al suo interno.

Sollevate la formina e guarnite a piacere.

Io ho usato le fragole perchè di stagione, ma potete guarnire facilmente con qualsiasi altra frutta o ingrediente a vostro gusto e piacimento.

http://aleanna-cakes.blogspot.it/2013/05/mini-porzione-cheese-cake.html