

Ingredienti:

80 gr di biscotti McVitie’s Digestives Integrali

3 cucchiai di burro fuso

2 cucchiai di formaggio spalmabile al salmone

2 cucchiai di formaggio spalmabile alle olive

2 cucchiai di formaggio spalmabile al prosciutto

5 cucchiai di latte

2 gr di gelatina

Preparazione

Spezzettare i biscotti McVitie’s Digestives Integrali e incorporare il burro fuso.

Scaldare il latte e aggiungere la gelatina, mescolare e versare sul formaggio spalmabile.

Comporre le cheesecake con degli stampini: spennellare i bordi degli stampi con il burro fuso, creare la base con il composto di biscotti, livellare e poi aggiungere il composto di formaggio, riporre in frigo per una notte, poi il giorno dopo togliere delicatamente gli stampini.

https://www.instagram.com/thefoodwelov3/