

Ingredienti

Per la base:

200g di McVitie’s Original Digestive

130g di burro

Per la crema:

500g di formaggio cremoso

200ml di panna

120g di zucchero a velo

Succo di limone q.b.

Preparazione

Per la base:

Tritare i biscotti e mescolarli al burro, successivamente versarli nella teglia a cerniera, aiutandosi con le mani.

Mettere in frigo e preparare la crema.

Per la crema:

Montare il formaggio cremoso assieme allo zucchero a velo e incorporare la panna montata molto bene.

Aggiungere il limone (a me piace il gusto acidulo, quindi ho abbondato).

Versare il composto sopra la base di biscotti e lasciar rassodare in frigo per almeno 4 ore.

http://lamiavitatraaltiebassi.blogspot.it/2013/07/mcvities-e-la-bonta-delle-fibre.html