

# Ingredienti

400g di biscotti McVitie’s Original Digestive

miele

zucchero

100g di cioccolato fondente

300g di formaggio spalmabile al cioccolato

## Preparazione

Sbriciolate finemente i biscotti McVitie’s Original Digestive.

A parte in un pentolino fate sciogliere del miele, lo useremo al posto del burro per creare la base della cheesecake.

Mettete in frigo la base per almeno un paio d’ore.

Dopodiché sciogliete la barretta di cioccolato fondente in un pentolino e versatela sulla base dei biscotti per creare un sottile strato croccante.

Fate riposare in frigo per circa mezz’ora e poi versate il formaggio spalmabile al cioccolato.

http://quellecheofftopic.blogspot.it/2013/06/cheesecake-al-cioccolato.html